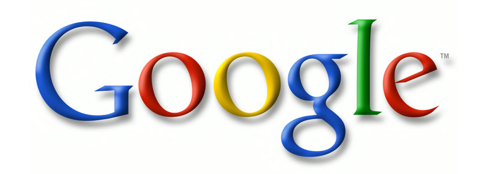
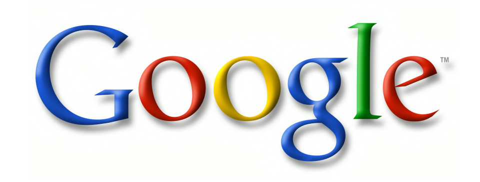




FLORE

NATURELLE ET ÉCONOMIQUE

DES PLANTES

QUI CROISSENT AUX ENVIRONS DE PARIS,

FLORE NATURELLE
ET ÉCONOMIQUE

DES PLANTES QUI CROISSENT AUX ENVIRONS DE PARIS,

Au nombre de plus de quatre cents genres et de quatorze cents espèces,

Contenant l'énumération de ces Plantes, rangées suivant le système de Jussieu, et par ordre alphabétique ; leurs noms triviaux, leur synonimie française, leur description, les endroits où se trouvent les plus rares, leurs propriétés pour les alimens, les médicamens, l'art vétérinaire, les arts et métiers, et l'ornement des jardins.

OUVRAGE ÉLÉMENTAIRE d'une utilité première, et également propre aux différentes classes de citoyens.

DEUXIÈME ÉDITION,

AUGMENTÉE DE LA FLORE NATURELLE,

Et de 24 *Planches* soigneusement gravées ;

PAR une Société de Naturalistes.

TOME SECOND.

À PARIS,

Chez COURCIER, Imprimeur-Libraire, quai des Augustins, nº. 71.

AN XI — 1803.

FLORE NATURELLE

ET ÉCONOMIQUE

DES PLANTES DES ENVIRONS DE PARIS.

FLORE ÉCONOMIQUE.

391. 128. 1. *DACTYLIS glomerata*, le Dactyle pelotonné. Il croît aux environs de Paris, et fleurit pendant tout l'été dans les endroits escarpés et cultivés : il est vivace.

Les chevres, les moutons, les chevaux, les vaches ne touchent à ce chiendent que lorsqu'il est verd; en séchant, il devient dur et désagréable aux bestiaux : les cochons n'en veulent point, les chiens en mangent pour se faire vomir.

392. 129. 2. *Daphne mesereum*, le Bois gentil, le faux Garou, le Mezeron, le joli Bois, la Lauréole femelle. On en trouve aux environs de Paris, dans la forêt de Senart, le petit parc de Brunois; il fleurit en février et mars, ses fleurs sont rouges.

Cet arbre est âcre et caustique, c'est un purgatif, un vomitif très-violent; huit de ses bayes suffisent pour faire périr un loup, douze ont fait mourir une fille à laquelle sa mère avoit donné ce prétendu remède pour guérir la fièvre quarte; cependant les Lapons, lorsqu'ils soupçonnent une vomique, avalent trois bayes de Bois gentil, et l'on prétend que cet usage leur réussit. Rossel

s'est servi utilement de la décoction de la racine contre les nodus véroliques, lorsqu'ils ont résisté aux remedes mercuriels : on prend trois onces de cette racine concassée et réduite en poudre grossiere que l'on fait bouillir à petit feu dans six livres d'eau réduite aux deux tiers; sur la fin on ajoute demi-once de réglisse, et l'on avale quatre onces de cette décoction trois fois par jour. Ce remede ne peut être donné qu'avec beaucoup de circonspection.

On emploie extérieurement pour les maladies des yeux, en place de seton, la racine de Bois gentil; on fait macérer dans le vinaigre, ou dans une forte lessive, un morceau de cette racine long et arrondi comme une tente de charpie, on perce l'oreille, et on l'y insere : cela fait sortir une grande quantité de sérosités; on appaise par là l'inflammation des yeux et l'on prévient le plus souvent la cataracte.

L'écorce équivaut au garou (*Daphne Thymelea*) pour établir les exutoires, on peut la couvrir avec les feuilles de choux. Quand on entretient long-temps cet égoût artificiel, il survient des éruptions miliaires rouges avec prurit sur les bras, et même quelquefois sur tout le corps, ce qu'on doit attribuer à l'âcreté du topique qui a été absorbé : les bains, lorsqu'on a supprimé les exutoires, suffisent pour calmer ces éruptions, pourvu qu'elles ne dépendent point du vice du sang.

Les parties âcres, mais très-fines, du Mezereum peuvent porter une pareille acrimonie dans le sang, on doit penser que l'usage habituel des pommades de cantharides, dont on se sert dans la même vue, ne peut être sans inconvénient. Les habitans du Vermoland composent avec les bayes et l'écorce, un onguent pour les ulcères chancreux et cachétiques : ces bayes contiennent une huile qui d'abord paroît douce, mais ensuite très-amère et qui enflamme terriblement la gorge. En Suède, on applique l'écorce fraîche sur la morsure des vipères. Les chevres et les brebis mangent cet arbrisseau, dont les vaches ni les chevaux ne veulent point.

Ce bel arbuste, qui seroit remarqué dans les saisons

les plus abondantes en fleurs, est ravissant dans le temps où la nature nous l'offre; il ouvre à l'imagination la carriere brillante du printemps, et ses festons purpurins, mêlés parmi les feuilles seches du chêne, font un contraste agréable; l'odorat reposé respire avec délices le parfum délicieux qu'il exhale; c'est la premiere odeur dont se pénetrent les vents printaniers.

393. o. 2. *Daphne laureola*, le Laureole, le Thymelea à feuilles de laurier, le Laurier purgatif. On en trouve dans la forêt de Senlis: il fleurit en février et mars, ses fleurs sont d'un jaune pâle.

Les feuilles et les bayes de Laureole mâle et de la plupart des garoux purgent vigoureusement: on les ordonne à la dose d'un gros, en substance, et à celle de deux, en infusion: ce purgatif a besoin de correctif; on se sert à cet effet de la crême de tartre ou de quelque sel fixe et lixiviel; on fait aussi macérer ses feuilles dans le vinaigre, pendant vingt-quatre heures, ou dans le suc de grenades, de coings, et même dans le mucilage de psyllium: d'autres les corrigent en les faisant infuser dans du vin; plusieurs prétendent que quand on les fait macérer dans le vinaigre, elles y doivent rester trois jours, encore faut-il avoir la précaution de les changer tous les jours et de les bien laver ensuite dans de l'eau; malgré tous ces correctifs, il y a toujours du danger de se servir de Laureole: il est de la prudence d'un médecin de ne l'employer qu'à défaut d'autres remedes; cet arbuste est même si dangereux, que les médecins de Mauritanie lui ont donné le nom de *Lion de terre*, ou de plante qui fait les venins. Il est rapporté dans la Gazette Salutaire de 1761, que François Bacchi périt, malgré tous les secours qu'on put apporter, pour s'être voulu purger avec un scrupule de la poudre de cette plante.

On peut retirer des bayes de cet arbrisseau une huile qui d'abord paroît douce, mais qui bientôt enflamme la gorge, procure des douleurs insupportables et qui durent des heures; son écorce peut encore remplacer le garou.

Plusieurs auteurs prétendent que les graines de Gnide, dont parlent Hypocrate et les anciens Grecs, ne sont autre chose que les graines de Laureole: les oiseaux

en sont fort friands, c'est une excellente nourriture pour eux, quoique ce soit un purgatif dangereux pour les hommes, d'où l'on peut conclure qu'on ne doit pas user d'une plante inconnue, quoique les animaux en mangent sans danger, parce qu'elle peut devenir poison pour nous. Les teinturiers se servent de Laureole et des autres garoux pour teindre leurs étoffes en jaune.

Les Laureoles forment des touffes épaisses d'un vert grave et glacé, dont l'effet est très-agréable dans les bosquets d'hiver et d'avril : comme ils sont de la plus basse stature, il convient de les planter sous les devant des massifs; ils ont le mérite singulier de se plaire à l'ombre : qu'on en garnisse donc le pied des arbres, qu'on en jette çà et là autour des hautes cepées, dans les treilles qui dégarnissent du bas, ils en r'habilleront le fond d'une maniere très-gracieuse et très-pittoresque; on peut les entremêler avec la variété à feuilles panachées.

394. 130. 1. *Datura stramonium*, la Pomme épineuse, l'Endormie commune, l'Herbe du diable. Cette plante s'est naturalisée aux environs de Paris, elle y fleurit en juillet et août, ses fleurs sont blanches.

Les feuilles de cette plante sont d'une puanteur assoupissante; ses semences et ses fleurs sont moins désagréables, on ne l'emploie qu'extérieurement : on se sert de ses feuilles avec du saindoux, pour faire un cataplasme ou onguent qu'on vante pour la brûlure et les hémorrhoïdes; on attribue à ce cataplasme une vertu adoucissante, résolutive, anodine, émolliente : on se sert utilement de cette plante, dans les érésipeles, les inflammations, les ulceres carcinomateux : on prétend que le vinaigre où l'on a fait tremper les graines pendant la nuit, est excellent pour les dartres vives et les ulceres ambulans.

Quant à l'intérieur, elle est beaucoup plus dangereuse que la jusquiame, la belladonne, la ciguë; les contrepoisons sont les sels volatils, la thériaque, le vomitif et les acides. Storck, dont tout le monde connoît le zele pour l'humanité, et qui s'expose même au péril de la vie, pour trouver des remedes contre les maladies les plus désespérées, dans les poisons même et dans

les plantes venimeuses, a fait des expériences sur cette plante, sans qu'il l'ait trouvé aussi dangereuse que les autres le disent; il s'en est servi avec succès contre l'épilepsie: on prescrit de cette plante en extrait, depuis la dose d'un grain jusqu'à douze, dans les maladies spasmodiques les plus violentes; il a réussi dans le délire des maniaques, dans celui des femmes en couches. Hoffmann a fait prendre à un épileptique jusqu'à un demi-gros de son extrait chaque jour.

Les bestiaux ne touchent point à cette plante.

395. 131. 1. *Daucus carotta*, la Carotte commune, la Carotte sauvage, le Chirouis. Cette plante se trouve aux environs de Paris, on y en cultive quelques variétés; elle y fleurit tout l'été, ses fleurs sont blanches.

Le menu peuple mange sa racine au printemps; sa semence est carminative, apéritive, hystérique, stomachique, alexitere; on la substitue à celle du *daucus* de Candie, elle est une des quatre petites semences chaudes. Tragus assure que les pieds de cette plante qui ont la fleur rouge dans le centre de l'ombelle, sont excellens pour l'épilepsie: l'infusion de sa semence, à la même dose que celle de la Carotte commune, dans quelques liqueurs appropriées, est très-vantée pour les vapeurs: son huile essentielle, à la dose de huit à dix goutes, produit le même effet: on recomande sur-tout cette semence dans la néphrétique pituiteuse, sabloneusé, la strangurie et les douleurs après l'accouchement. Un homme attaqué de la pierre, dit Vanhelmont, ayant fait usage de la semence de Carotte sauvage, vécut plusieurs années sans être incommodé de cette maladie. Le continuateur de la Matiere médicale de Geoffroy doute très-fort de la vertu lithontriptique de cette semence; cependant on en vante très-fort l'efficacité pour les maladies susdites, en Angleterre.

La racine de Carotte cultivée est mise au nombre des alimens; elle donne un fort bon goût au bouillon et le rend doré; c'est de toutes les racines la plus utile dans la cuisine, et le goût menagé en plaît journellement, quoique beaucoup de personnes n'aiment pas à la manger séparément.

On fait avec les Carottes, au temps des vendanges,

une excellente confiture; elle se prépare ainsi : Prenez des Carottes, ce que vous jugerez à propos; ratissez-les parfaitement et coupez-les de la même longueur et grosseur que l'on fait pour mettre dans le pot : mettez l'eau dans un chaudron sur le feu, et lorsqu'il bouillira, jettez-y les Carottes et les y laissez un bon quart-d'heure, (*c'est ce qu'on appelle blanchir*); tirez ensuite et faites-les égouter et sécher sur les claies d'osier. Les Carottes ainsi préparées, ayez du vin doux, plus il sera doux, plus la confiture sera bonne; faites bouillir le vin en l'écumant exactement, ensuite mettez-y les Carottes en assez grande partie pour que le vin surnage le fond de la hauteur d'une main; laissez ensuite bien tarir le tout sur un feu doux, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de jus, que ce qui est nécessaire pour conserver la confiture: la marque pour connoître si le jus est à son juste degré de cuisson, c'est lorsqu'il s'épaissit et brunit au moment de son refroidissement; aussi-tôt que vous aurez mis les Carottes cuire dans le vin, jettez-y de la canelle en branches et mêlez-y de bon miel, après l'avoir auparavant fait rafiner.

Quelques cuisiniers font sécher les Carottes qu'ils emploient pour donner une couleur de roux à leur jus, après les avoir fait blanchir, ainsi qu'il est dit ci-dessus, ils les mettent sécher au four sur des claies d'osier, et quand elles sont bien seches, ils les gardent pour s'en servir au besoin.

La Carotte ne sert pas seulement de nourriture à l'homme, mais encore aux animaux; on ne peut rien trouver de meilleur que cette racine pour engraisser les bœufs, en y joignant un peu de foin, et en la distribuant dans l'étable; quand les bœufs ont de la peine à les manger crues, on les habitue insensiblement à cette nourriture, en les faisant d'abord bien cuire, et en diminuant insensiblement, de jour à autre, le degré de cuisson, jusqu'à ce qu'enfin ils puissent les avaler crues.

Les Carottes sont aussi excellentes pour les vaches, elles augmentent leur lait, sur-tout pendant l'hiver et au commencement du printemps, quand l'herbe est encore rare : on peut aussi employer les Carottes pour

engraisser les moutons et les brebis, les cochons sont pareillement fort friands de ces racines, cette nourriture les remplit promptement de chair et de graisse; on peut encore les employer pour nourrir les chiens de chasse, en les faisant cuire avec un peu de lait écrémé et de farine d'orge; on peut se passer de lait écrémé et n'user simplement que de l'eau : les chiens qui mangent de cette nourriture sont toujours en bon état et haleine, et presque jamais malades.

La Carotte est une des nourritures les plus fortifiantes pour les chevaux coureurs; on en peut aussi donner indistinctement aux chevaux de labours et de harnois; ces racines sont même très-propres à donner aux chevaux l'haleine longue; les maquignons en font manger, pour cet effet, aux chevaux poussifs, quelque temps avant de les vendre: rien ne convient mieux aux bêtes hétiques, et qui ont souffert de la faim, que les Carottes, elles les engraissent bien vîte et les mettent en état d'être vendues; mais il faut bien se garder d'employer les animaux ainsi nourris, sur-tout les chevaux, à quelque travail pénible, parce qu'ils pourroient en très-peu de temps devenir poussifs et quelquefois pires; on doit auparavant les habituer à une nourriture seche, afin de les fortifier et de les rendre par-là plus propres à résister à tout travail raisonnable.

Tout le monde sait que rien n'est plus propre pour engraisser la volaille, qu'une pâte faite avec des Carottes cuites, de la farine de bled de Turquie, de seigle, de bled noir, d'orge ou même de son, et un peu d'eau chaude: les feuilles de Carotte ne sont pas moins bonnes aux vaches que les racines; enfin on estime toute la plante comme une nourriture très-succulente pour les bêtes à cornes.

La Carotte cultivée est aussi quelquefois en usage en médecine, sa racine est bonne pour la poitrine, on la réduit en pâte, et on exprime le jus; elle est encore apéritive, on l'associe pour lors avec sa semence; on prétend qu'associés ensemble, elles aident à faire sortir la pierre, et provoquer les mois aux femmes; on les fait bouillir, à cette fin, dans l'eau, et on en présente

aux malades quelques verres par jour : on assure que la semence guérit, dans les hommes, les accès hypocondriaques; la dose est de deux gros macérées dans du vin blanc. On attribue aux feuilles de cette plante une vertu vulnéraire et sudorifique.

On fait avec les Carottes un topique pour la guérison des cancers ulcérés : on prend, à cet effet, des carottes récentes, on les rape avec une rape à chapeler le pain, on en exprime le jus, en les pressant dans la main seulement, on fait chauffer le marc dans un poëllon de terre ou sur une assiette, on l'applique sur l'ulcere en guise de cataplasmes bien épais ; s'il y a des enfoncemens ou des clapiers, etc., il faut les en remplir, de sorte que ce remede touche immédiatement les chairs dans tous leurs points ; on couvre le tout d'une serviette seche et un peu chaude ; on renouvelle ce pansement deux fois en vingt-quatre heures, on enleve à chaque fois le vieux cataplasme, on lave et on nettoie en même temps l'ulcere avec une pincée de charpie détrempée dans la décoction chaude de ciguë (*cicuta major fœtida*,). L'effet de ce topique est de calmer les douleurs et de détruire en peu de temps l'odeur insupportable que rendent les ulcères cancéreuses ; la suppuration diminue, et la plaie ne rend plus qu'un pus louable. A la longue, les bords durs et calleux de l'ulcere se ramollissent, la tumeur diminue et disparoît peu à peu, les chairs se régénerent, la cicatrice se ferme, enfin l'ulcere est guérie. La guérison est lente, mais sûre, dit-on : on pourroit la hâter, si, pendant l'usage des Carottes à l'extérieur, on faisoit prendre au malade, en petite dose, l'extrait de ciguë, la belladone, le quinquina, ou tel autre altérant indiqué par la constitution du malade, ou par le caractere de la maladie.

Les Carottes fournissent de l'eau-de-vie par la fermentation, le suc exprimé de leurs racines approche beaucoup du sucre pour le goût; mais Margraff n'a pu parvenir à le faire crystalliser. Les habitans de la Thuringe se servent de ce suc pour assaisonner leurs alimens. La Carotte sauvage contient autant d'amidon que la cultivée, mais le suc mielleux ne s'y trouve pas en même quantité.

La Carotte porte, au milieu de son ombelle, une espece de fleur avortée de couleur violette qu'on peut, dit-on, substituer à la cochenille.

396. o. 2. *Daucus visnago*, le Visnage, le Fenouil annuel, le Curedent d'Espagne, l'Herbe aux gencives. On en trouve dans les endroits cultivés, à Clagny; elle fleurit en août, ses fleurs sont blanches.

On attribue à cette espece les mêmes propriétés médicinales qu'au fenouil; quand les pédicules de ses ombelles sont séchés, ils deviennent fermes: il y a beaucoup de personnes, sur-tout en Espagne, qui s'en servent en guise de curedents, on choisit ceux qui sont lisses, de couleur jaunâtre, d'un goût assez agréable, et d'une odeur fort douce.

397. 132. 1. *Delphinium consolida*, le Pied-d'alouette commun, la Consoude royale, la Delphinette, l'Eperon-de-chevalier, l'Herbe Sainte-Athalie. Elle est annuelle, croît naturellement dans les champs aux environs de Paris; elle fleurit en juin, ses fleurs sont d'un beau bleu, elles ont, avant leur épanouissement beaucoup de ressemblance avec la figure d'un dauphin.

Le Pied-d'alouette est un peu astringent et vulnéraire, on l'emploie utilement dans les accouchemens difficiles. Matthiole dit que ses fleurs fournissent, par la distillation, une eau dont on fait grand cas pour dissiper les nuages des yeux, et que, prise intérieurement, ou appliquée à l'extérieur, elle calme toutes les inflammations tant internes qu'externes; mais il ajoute que le suc même de la plante est encore plus efficace, ce qui est fort douteux; car son eau distillée n'a pas plus de vertu que de l'eau simple distillée.

Les chevres, les moutons et quelquefois les chevaux mangent cette plante dont les vaches et les cochons ne veulent point. Les bonbonniers font usage de sa fleur pour colorer le sucre; le suc de la corolle donne, avec l'alun, une couleur bleue dont les écrivains se servent. La fleur de cette plante plaît aux abeilles et autres insectes; cependant plusieurs personnes ont éprouvé avec succès les vertus du Pied-d'alouette pour la destruction du charançon: cette plante, que l'on a reconnue être ennemie de certains insectes, fournit des semences

grossiere, que l'on ne change jamais. Il y a des personnes qui prennent les jeunes pousses de cette plante, en expriment le suc et les font bouillir dans du beurre, jusqu'à ce qu'il soit tari; ils remettent deux ou trois fois de nouveau suc et le font bouillir de même.

Il faut observer, 1°. qu'on doit préparer une suffisante quantité d'onguent, dans le temps que l'on peut avoir des fleurs; car quelquefois une année et même davantage ne suffit pas pour guérir entièrement; 2°. il ne faut pas craindre, quoique les ulceres deviennent plus grands, car cet onguent, après avoir desséché et consommé toutes les tumeurs, les guérira et les cicatrisera; 3°. cet onguent est utile dans les écrouelles humides et d'où il découle du pus; il est peu utile dans celles qui sont seches, mais il faut avoir recours au basilicum et au précipité.

Il y a un ancien proverbe en Italie, qui dit que la Digitale guérit toutes les plaies.

Avant de finir les propriétés médicinales de la Digitale, nous observerons, avec Durande, qu'on ne doit employer cette plante intérieurement qu'avec beaucoup de prudence et de circonspection: quand on prescrit sa racine desséchée, qui est un purgatif violent, on ne la donne que depuis deux gros jusqu'à une once, et le suc de ses feuilles, à la dose d'une cuillerée de café, une ou deux fois par jour: lorsqu'on la conseille ainsi, c'est pour l'ordinaire contre l'engorgement des glandes, les tumeurs scrophuleuses et les rachitis: les fleurs infusées dans le lait ont été jadis recommandées comme vermifuge.

Dans l'Histoire de la ci-devant académie des sciences, année 1748, on rapporte une observation qui prouve combien la Digitale est dangereuse à la volaille. Salerne, médecin à Orléans, ayant appris que plusieurs dindonneaux étoient morts pour avoir mangé des feuilles de grande Digitale à fleurs rouges, qu'on leur avoit donné par hasard pour du bouillon blanc, voulut s'assurer du fait: il donna, pour cet effet, de ces mêmes feuilles à un gros dindon; quoique cet animal fût fort et vigoureux, que la plante eût peu de vertu, tant parce que ses feuilles étoient cueillies depuis sept à huit jours, que parce que l'expérience avoit été faite en hiver et qu'il n'en eût mangé

qu'une seule fois, il en fut néanmoins si malade, qu'il ne pouvoit se tenir sur ses jambes; il paroissoit ivre et rendoit des excrémens rougeâtres : huit jours de bonne nourriture suffirent à peine pour le rétablir.

Salerne jugea à propos de faire une seconde expérience, et de la pousser plus loin : il donna, au mois de décembre, des feuilles hachées de la même plante, mêlées avec du son de froment, à un coq d'inde vigoureux, pesant sept livres; dès qu'il en eut mangé, il parut triste et mélancolique; ses plumes étoient hérissées et son col pâle et retiré; cependant, il en mangea encore pendant quatre jours et en consomma une demi-poignée, qui avoit été cueillie depuis environ huit jours, et même dans une saison avancée : dès la premiere fois, on remarqua que les excrémens, naturellement verts et bien liés, étoient devenus rougeâtres et liquides, comme s'il eût été attaqué de la dyssenterie. L'animal ne voulant point absolument manger de cette pâte, qui lui avoit été si nuisible, on fut obligé de lui donner du son délayé avec de l'eau; mais cependant il continua d'être triste et dégoûté; il lui prenoit de temps en temps des convulsions si vives, qu'il se laissoit tomber; lorsqu'il s'étoit relevé, il marchoit comme s'il eût été ivre; quoiqu'il eût de quoi se percher, il se tenoit toujours à terre; il poussoit presque sans cesse des cris plaintifs, il refusoit tous les alimens, même l'orge et l'avoine, dont on sait que ces animaux sont très-friands : au bout de cinq ou six jours, les excrémens devinrent blancs comme de la chaux nouvellement éteinte, puis jaunes, verdâtres et noirâtres; enfin, le dix-huitieme jour de l'expérience, il mourut dans une maigreur si grande, que de sept livres qu'il pesoit avant de prendre cette nourriture, il étoit réduit à trois. On l'ouvrit, et on trouva le cœur, le poumon, le foie et la vésicule du fiel flétris; l'estomac avoit son velouté, mais il étoit absolument vuide : au moment qu'on l'ouvrit, il rendit par le bec et par l'anus une matiere verte et liquide, semblable à de la lie d'huile d'olive; cette matiere étoit plus épaisse dans le gosier et dans les intestins. On voit, par ces expériences, le dérangement que l'usage de cette plante peut causer dans les organes

de ces animaux, et combien on doit être attentif à la détruire, dans les endroits où on les éleve.

On mettoit autrefois cette plante dans les parterres, au rang du milieu, elle donne en été de longs épis chargés sur un seul côté de fleurs pourpres, couleur de rose ou blanches, de la forme d'un doitier, qui font un effet magnifique pour la décoration des jardins.

404. o. 2. *Digitalis lutea*, la Digitale jaune. On en trouve sur les hauteurs de Clamart et à Fontainebleau, sur les côteaux qui bordent la riviere, du côté de Valvin; ses fleurs sont jaunes, elle fleurit en juin et juillet.

Quoique cette plante ne soit pas si agréable que la précédente, pour ses fleurs, cependant elle pourroit avoir une place dans les parterres, sur-tout par la beauté de son feuillage.

405. 135. 1. *Dipsacus fullonum*, le Chardon à bonnetier, dont, suivant Linné, il y a deux variétés, le sauvage et le cultivé, lesquelles variétés forment, suivant Tournefort et Miller, deux especes différentes, le Chardon à foulon, la Cardiere, la Cuve de Vénus, le Chardon à carder, la Chardonnerette. Il est bisannuel; on trouve le sauvage aux environs de Paris, on y cultive l'autre; celui-ci ne differe du sauvage que par les paillettes crochues de son calice; il fleurit en juillet, ses fleurs sont purpurines.

Les abeilles sont fort friandes des fleurs de cette plante, elles se désalterent dans l'eau que conservent les feuilles qui forment une espece de cuvette à chaque nœud de la plante; les chasseurs et les voyageurs ont aussi souvent recours à cette eau qui est limpide, et n'acquiert aucun mauvais goût; en automne les chardonnerets se posent sur cette plante, par préférence à toute autre, c'est pour cette raison qu'on les appelle chardonnerets, ils se nourrissent aussi de ses graines.

On attribue à ces Chardons une vertu astringente et dessicative, ils agglutinent et consolident promptement les plaies, ulceres et fistules tant internes qu'externes, arrêtent les flux de ventre, la dissenterie, les pertes des femmes et tout flux de sang, ils guérissent les inflammations et ulceres de la bouche. On assure que le vin où ces plantes ont bouilli fait évacuer abondamment les

sérosités par les voies des urines. On prétend sur-tout que la tête de ce Chardon et les racines sont diurétiques et sudorifiques ; on en tire une eau distillée qu'on croit ophtalmique.

Les têtes, qu'en plusieurs endroits on nomme *bosses*, sont d'un grand secours dans les manufactures de laine, pour la tirer du fond des étoffes à la superficie, et les rendre ainsi plus mollettes, plus chaudes, et d'un débit plus avantageux. On se sert fort rarement des têtes de Chardon à bonnetier sauvage, parce que leurs pointes n'ont pas la force et la roideur convenables, et qu'elles sont dénuées de crochets; les crochets de la variété cultivée la font préférer généralement : les têtes de Picardie, d'Artois, de Flandres, de Sotteville et de quelques autres endroits de Normandie, sont spécialement estimées par leur force et la durée de leur service, qualités qu'on ne trouve pas dans les Chardons des pays étrangers; les plus grosses sont appellées *Chardon noir*, dans le commerce, et sont communément réservées aux bonnetiers; on emploie volontiers les moyennes et les petites pour les draps et autres semblables étoffes : on doit avoir soin de tenir toutes les têtes dans un endroit bien sec, l'humidité les met hors d'état de servir.

La tige sert à faire des *buhots*. On donne, en terme de manufacture, le nom de boîte ou poche de navette, à la partie creuse qui est au milieu de la navette, et où on renferme *l'espouh*, c'est-à-dire, une portion du fil de la trame d'une étoffe ou d'une toile, dévidée sur un petit morceau de roseau ou espece de bobine sans bords, et c'est-là ce qu'on appelle *buhot*; cette bobine est souvent faite de tige de Chardon à fouler.

La liqueur que contient le bassin des feuilles de la tige, est regardée comme un bon cosmétique; c'est ce qui a fait donner à la plante, même par les Latins, le nom de *bain* ou *cuve de Vénus*.

406. o. 2. *Dipsacus pilosus*, la Verge à pasteur. Cette plante est bisannuelle, elle croît naturellement sur les bords des fossés humides, on en voit à Montmorency, aux environs du château de la Chasse ; elle fleurit en juillet et août, ses fleurs sont d'un blanc sale.

Les feuilles de cette espece embrassent la tige, comme

celles de la précédente, de sorte qu'elle devient une petite cuve pleine d'eau, propre à desaltérer les voyageurs et les oiseaux : on la donne propre pour la phtysie ; mais elle est inusitée.

407. 136. 1. *Doronicum plantagineum*, le Doronic à feuilles de plantain, il est commun dans la forêt de Saint-Germain et les bois de Neuilly-sur-Marne ; il fleurit à la fin de mai, ses fleurs sont jaunes.

Les paysans de la Smolande fument ses feuilles à défaut de tabac, ses fleurs teignent les cheveux en jaune.

408. 137. 1. *Draba verna*, la Drave de printemps. Elle croît naturellement dans les endroits arides, sur les murs ; elle fleurit en mars et avril, ses fleurs sont blanches, elles se panchent aux approches de la nuit et de la pluie ; on craint en Sibérie une mauvaise année, lorsque cette plante est abondante ; et lorsqu'elle est en fleur, on pense dans la Smolande, qu'il est temps de semer le seigle. Les chevres, les moutons, les chevaux la mangent, mais les cochons n'en veulent point ; cependant, comme cette plante est très-petite elle devient inutile dans les prairies.

409. 0. 2. *Draba muralis*, la Drave des murailles. Elle se trouve sur les bords des chemins et des fossés, à Montmorency ; elle fleurit en mars et avril, ses fleurs sont jaunes ou blanches ; elle meurt aussi-tôt après la maturité de ses semences qui arrive pour l'ordinaire en mai ou juin au plus tard.

410. 138. 1. *Drosera rotundifolia*, le Rossolis à feuilles rondes, la Rosée du soleil, la Rorelle, l'Herbe de la goute. On en trouve aux environs de Paris, à Meudon, autour de l'étang de la Garenne, à Montmorency, auprès du château de la Chasse ; elle croît dans les marais et les ruisseaux, fleurit en juin et juillet, ses fleurs sont d'un blanc sale.

Toute la plante est pectorale et très en usage pour l'asthme, la toux invétérée et l'ulcere du poumon : on l'ordonne ou en infusion à la dose de deux gros, ou en poudre à celle d'un gros : on compose, dans les boutiques, un syrop simple et composé du Rossolis, la préparation de l'un et de l'autre est rapportée dans le

Codex

Codex de Paris, on la prescrit pour les maladies ci-dessus à la dose d'une once, ou seul ou mêlé avec quelques potions bechiques.

Boerhaave attribue à cette plante une vertu céphalique; il vante beaucoup l'infusion de ses feuilles dans la migraine, l'épilepsie et les maladies des yeux. On compose une liqueur qu'on nomme mal-à-propos *rossolis*, parce qu'il n'y entre aucune partie de cette plante.

Le Rossolis est, dit-on, un poison pour les moutons, il leur attaque le foie et le poumon, et leur occasionne une toux qui les fait périr insensiblement, ce qui mérite d'être observé dans les lieux où croît cette plante, qui d'ailleurs est assez rare.

411. o. 2. *Drosera longifolia*, le Rossolis à feuilles longues. Ce n'est qu'une variété de l'espece précédente, il a la même vertu: on en voit dans les petits ruisseaux qui coulent dans les pâtis de l'Arché, proche Saint-Léger, en Yvelines.

412. 139. 1. *Echinops sphærocephalus*, la Boulote. On en trouve à Joyenval; elle fleurit en juin, ses fleurs sont d'un bleu améthyste, et est vivace.

Elle passe pour apéritive, a les mêmes vertus que le Chardon, et est néanmoins inusitée.

413. 140. 1. *Echium vulgare*, la Vipérine commune. Elle est bisannuelle, croît naturellement le long des champs et des chemins, aux environs de Paris; elle fleurit en mai et juin, ses fleurs sont en épis et bleues.

Cette plante est bechique, incisive, c'est un dépuratif doux qui peut remplacer la buglosse dont elle a les vertus, quoique cependant à un degré moindre, quelques médecins donnent l'infusion de cette plante dans la petite vérole; elle est inutile dans les prairies, mais non pas entiérement dans les pâturages; les vaches et les moutons la mangent, les autres bestiaux n'en veulent point, elle plaît aux insectes; ses épis sont agréables dans les jardins.

414. 141. 1. *Elatine hydropiper*, l'Alsinestron poivre d'eau. Elle est annuelle: on en trouve dans les petites mares des rochers de la forêt de Fontainebleau, sur-tout dans celle d'autour de Franchard, au-dessus du rocher de

Cuvier-Châtillon ; elle fleurit en juillet, ses fleurs sont d'un blanc sale : on en rencontre une variété à feuilles de serpolet, cette variété est couleur de rose.

415. o. 2. *Elatine alsinastrum*, l'Alsinastron à feuilles de caillelait. On en voit dans différentes mares autour de la forêt de Bondy, dans les mares du Chêne pendu, à la Buvette royale, proche Chailly ; elle fleurit en juin, ses fleurs sont d'un blanc sale.

Les feuilles de l'espece précédente, regardées à la loupe, paroissent toutes pointillées et chagrinées, elles sont pleines de suc : toute la plante mâchée n'a que le goût d'herbe.

416. 142. 1. *Elymus caninus*, le Sitospele du chien. On en trouve à Versailles et à Saint-Maur ; il fleurit en juillet, il est vivace : c'est une espece de Chardon. Les chiens en sont friands.

417. 143. 1. *Epilobium angustifolium*, l'Osier-de-Saint-Antoine, l'Antonin, l'Osier fleuri, l'Antonine, la Nériette-Antonine, l'Herbe-de-Saint-Antoine, le petit Laurier rose, le Chamænerion à feuilles étroites. Cette plante croît naturellement aux environs de Paris, on en voit au petit parc de Meudon, marais des Planets, et à Fontainebleau : elle fleurit en juin et juillet, ses fleurs sont rouges.

Elle est vulnéraire et détersive, elle a une saveur austere, gluante, un peu amere, sans odeur : elle est de peu d'usage en médecine, cependant on en fait des cataplasmes et des décoctions.

Les aigrettes des semences, que l'on obtient en faisant sécher les capsules au feu, mêlées avec le coton et le poil de castor, ont été employées par Wetbrek et Picardet, à différens ouvrages. Les Kamtchadales mangent les drageons et la moëlle des tiges. Cette plante plaît beaucoup aux chevres ; les vaches et les moutons la mangent lorsqu'elle est verte ; les chevaux et les cochons n'en veulent point, elle est inutile dans les prairies.

On la cultivoit autrefois dans les jardins, pour la beauté de ses fleurs ; mais parce que ses racines tracent beaucoup, on l'en a expulsé ; quoi qu'il en soit, si on place cette plante dans les endroits bas, humides et om-

brugés ; elle est d'une très-belle apparence ; lorsqu'elle est en fleurs, et ses fleurs sont même très-propres à être mises dans des vases propres à orner les cheminées pendant l'été : quand la saison n'est pas des plus chaudes, cette plante persiste dans toute sa beauté pendant près d'un mois.

418. o. 2. *Epilobium hirsutum*, la Nériette amplexicaule ; le Chemænerion hérissé. On en trouve dans les fossés aquatiques des environs de Paris : elle est vivace, fleurit en juin et juillet, ses fleurs sont rouges et grandes. Ses aigrettes servent aux mêmes usages que la soie.

Si l'on frotte ses feuilles, elles exhalent une odeur semblable à celle des pommes pourries.

419. o. 3. *Epilobium montanum*, la Nériette des montagnes. Elle croît naturellement, tant sur les montagnes qu'aux pieds : elle fleurit en juin et juillet, ses fleurs sont rouges.

Les chevres et rarement les vaches et les moutons mangent cette plante, qui, de même que la précédente, est inutile, lorsqu'elle se trouve dans les prairies.

420. o. 4. *Epilobium tetragonum*, la Nériette à quatre côtes. Elle est vivace, croît naturellement aux environs de Paris, principalement dans le parc de Saint-Cloud et à Meudon dans les nouvelles coupes ; elle y fleurit en juin et juillet, ses fleurs sont rouges.

421. o. 5. *Epilobium palustre*, la Nériette des marais. On en trouve dans les fossés aquatiques : elle fleurit en juin et juillet, ses fleurs sont rouges.

Les chevaux, les moutons et les chevres en mangent.

422. 144. 1. *Equisetum sylvaticum*, la Prêle des forêts, la Queue-de-cheval des bois. Elle est très-commune dans les prés qui se trouvent dans les forêts : elle fleurit en mai, ses fleurs sont jaunes.

C'est la premiere nourriture, parmi toutes les plantes, pour les chevaux d'une partie de la Suede ; elle occasionne néanmoins de grands dommages dans les prairies où elle croît.

423. o. 2. *Equisetum arvense*, la Prêle ou Queue-de-cheval des champs. Elle fleurit en mai, croît dans les champs, ses fleurs sont jaunes.

Tous les praticiens, tant anciens que modernes, re-

gardent la Prêle comme vulnéraire et astringente : on s'en sert intérieurement, soit en poudre, à la dose d'un gros, soit en décoction, à la dose de cinq à six onces. On prescrit cette plante dans le crachement de sang, dans les pertes, les hémorrhoïdes, la dyssenterie et toute sorte d'hémorragie : nous nous en sommes servis avec succès dans les pertes invétérées qui avoient résisté à toute sorte de remedes : on conseille aussi dans la phthysie son suc, soir et matin, à la dose de deux onces, ou sa décoction à celle de trois : elle est pareillement très-bonne contre les hernies.

Dioscoride, avec plusieurs modernes, prétend qu'elle est diurétique ; appliquée extérieurement, elle devient un très-bon vulnéraire. Galien assure qu'elle consolide les plaies les plus profondes, lors même que les nerfs sont coupés. Simon Pauli en a fait usage avec succès dans une plaie du fond de la vessie, qu'il a guérie, en associant à cette plante d'autres vulnéraires ; il en faisoit boire la décoction au malade et lui en faisoit donner des lavemens. Quoique ces plaies, suivant Hypocrate et l'expérience, soient ordinairement mortelles, celle-ci ne le fut pas. Garidel dit en avoir vu aussi deux autres qui se sont cicatrisées. On emploie aussi la Prêle dans les pissemens de pus, les fleurs blanches et les gonorrhées.

On a reconnu, par une longue expérience, que la Prêle guérit la gravelle, en en faisant boire la décoction ; ses sommités sont employées dans la Toscane, tantôt au défaut de meilleurs alimens, tantôt pour arrêter les dyssenteries et les flux de ventre ; elles sont même tellement astringentes, qu'elles causent souvent des coliques très-cruelles.

On donne la décoction de cette plante aux bœufs et aux chevaux, dans les cas analogues à ceux de l'homme, à la dose de deux poignées sur deux livres d'eau, ou on leur en fait manger l'herbe verte : cette plante est très-pernicieuse aux brebis.

Pechlin a fait une observation sur cette plante, qui, si elle est vraie, mérite d'être consignée ici, c'est qu'elle est astringente et alumineuse, et que quand les bœufs en mangent, son suc fermente et trouble le ventre, et

les maigrit ou les empêche d'engraisser, aussi faut-il que les vaches soient affamées pour en manger; mais les chevres s'en nourrissent fort bien.

On s'en sert en plusieurs endroits pour nettoyer les ustensiles et vaisselles de cuisine; on peut aussi l'employer en guise de tan.

424. o. 3. *Equisetum palustre*, la Prêle ou Queue-de-cheval des marais. Elle est vivace, croît naturellement dans les marais des environs de Paris, fleurit en août et septembre, ses fleurs sont jaunes.

Cette plante est âcre et astringente; on s'en sert contre les pertes, mais il faut beaucoup de précautions; les anciens lui attribuoient la prétendue vertu de consumer la rate, aussi faisoient-ils boire son infusion aux coureurs, pendant trois jours: on l'a recommandée comme diurétique, mais on doit observer qu'elle fait uriner le sang aux vaches, avorter les brebis, et qu'elle est très-nuisible à tous les bestiaux, excepté aux chevres.

425. o. 4. *Equisetum fluviatile*, la Queue-de-cheval ou la Prêle striée. Cette plante fleurit quelquefois au printemps, quelquefois en automne, ses fleurs sont jaunes: elle est vivace et croît aux environs de Paris, sur les bords des rivieres.

Les Romains se servoient, en guise d'alimens, des jeunes pousses, comme des asperges; on les mange encore en Toscane: une pareille nourriture ne peut être agréable ni saine.

426. o. 5. *Equisetum limosum*, la Prêle, ou Queue-de-cheval sans feuilles, la Prêle limoneuse. Elle est vivace, croît naturellement dans les marais profonds; elle fleurit en mai, ses fleurs sont jaunes.

427. o. 6. *Equisetum hyemale*, la Prêle d'hyver. Elle est vivace, elle croît naturellement dans les forêts escarpées, on en trouve à Montmorency; elle fleurit en février et en mars.

Toutes les Prêles, mais spécialement celle-ci, ont leurs cannelures si roides, qu'elles peuvent servir pour polir le bois et les métaux, en introduisant dans la cavité de la tige un fil de fer qui soutient l'écorce, et l'applique fortement contre les pieces d'ouvrages à polir, les

doreurs l'employent aussi pour adoucir le blanc qui sert de couche à l'or.

On peut en mêler avec le foin dans les années de disette.

428. 145. 1. *Erica vulgaris*, la Bruyere ordinaire, la Brande, la Petrole. Elle croît dans les terreins incultes et arides; elle fleurit en juillet et août, ses fleurs sont d'un blanc sale.

On prétend que les feuilles et les fleurs de la Bruyere sont apéritives, diurétiques et diaphorétiques; on les emploie en décoction: on dit encore que son eau distillée est ophtalmique, et que l'huile tirée de ses fleurs est bonne dans les maladies cutanées: on se sert en quelques endroits de la Bruyere blanche contre la gangrene et toutes sortes de tumeurs, d'abcès, blessures, morsures, etc.

Les abeilles font d'amples récoltes sur les feuilles de Bruyere; mais le miel qu'elles y ramassent n'est pas estimé, il est jaune et syrupeux. Les vaches, et les chevaux, quelquefois les chevres et les moutons la mangent, les cochons n'en veulent point: on s'en sert pour faire la litiere des chevaux. On l'a autrefois substituée au houblon, mais elle n'en a pas le parfum: dans le nord, on l'emploie pour tanner les cuirs; les feuilles et les fleurs, brûlées dans les appartemens, en écartent les souris.

C'est avec la Bruyere que l'on fait les petits balais que l'on présente aux vers à soie quand ils veulent monter pour se métamorphoser et former leur coque. On prépare avec les souches et les grosses racines de Bruyere du charbon dont on fait une grande consommation à Bordeaux, pour l'usage ordinaire. Certains montagnards se font des lits assez mollets avec des branches de Bruyere qui sont élastiques; ils les arrangent par couches les unes sur les autres, les feuilles au-dessus. Dans plusieurs provinces où l'on n'a pas de bois, elles servent au chauffage, sur-tout lorsqu'elles sont séchées sur pied, ce qui se nomme des *brandes* en Poitou.

On a présenté, il y a plusieurs années, à l'Académie

des sciences des cuirs de veau très-beaux, tannés avec les tiges de Bruyere.

Toutes les especes de Bruyeres forment des arbustes très-jolis dans les mois de juin et de juillet, temps auquel ils sont chargés de fleurs; cependant il est fort dangereux de les trop multiplier.

La Bruyere est sur-tout pernicieuse pour la plupart des jeunes arbres, ses racines sucent et desséchent beaucoup la terre, il est donc important de les fatiguer par les labours, après l'avoir détruit en grande partie par le feu dans les endroits où l'on veut mettre du bois.

429. o. 2. *Erica scoparia*, la Bruyere à balai. On en trouve à Fontainebleau, au bout de la plaine de la Glandée; elle y fleurit en avril, ses fleurs sont grises.

On se sert, en plusieurs provinces, de cette espece, pour faire des balais. Jacques et Paul Contant, dans leurs Commentaires sur Dioscoride, prétendent que l'espece nommée aujourd'hui *Phâna* dans la Macédoine, ne peut être distinguée de celle-ci que par les racines qui tracent près la superficie, et que l'on tire aisément avec la main.

430. o. 3. *Erica tetralix*, la Bruyere à tête. Elle croît naturellement dans les buissons marécageux des environs de Paris: on en trouve à Montmorency, à Grosbois, à Sénart, Saint-Léger et Fontainebleau; elle fleurit tout l'été, ses fleurs sont couleur de chair.

Il paroît que c'est la même Bruyere dont parlent Jacques et Paul Contant, dans leurs Commentaires sur Dioscoride, comme étant cultivée en Normandie, particulierement aux environs de *Rugles*, pour en faire des especes de brosses ou vergettes; ils la distinguent d'une autre espece, nommée *brumette*, dans le duché de Châtellerault; qu'ils prétendent être l'*Erica* de Dioscoride, et qu'ils ne désignent qu'en disant qu'elle a des feuilles de Tamarise ou petit cyprès des jardins, et des fleurs incarnates depuis le milieu des tiges jusqu'au sommet.

On cultive cette espece pour faire des balais fins ou especes de brosses; les Contants avertissent que, dans l'espece cultivée en Normandie, on ne doit se servir que des brins unis et où il n'y a point d'écailles, les autres étant sujets à se rompre en nettoyant les habits; les Contants disent encore que la Bruyere de Chatelle-

rault est quelquefois employée en époussettes ou vergettes plus commodes pour nettoyer le velours, que celles de fine Bruyere. On ne brûle pas cette plante dans les ménages, parce que les cendres n'en valent rien, les boulangers seuls en chauffent leurs fours : les racines servent à faire du charbon que l'on nomme en Poitou : *charbon de cosse*, dont il n'y a que les forgerons qui en fassent usage, attendu qu'il ne brûle que quand on le souffle et mouille comme le charbon de pierre.

431. o. 4. *Erica cinerea*, la Bruyere cendrée. Cette espece est vivace et croît aux environs de Paris ; elle fleurit en juillet et août, ses fleurs sont d'un rouge pourpre, elles varient en blanc. C'est, sans doute, de cette Bruyere dont nous avons voulu parler, lorsque, dans l'article *Erica vulgaris*, nous avons parlé de la Bruyere blanche.

432. 146. 1. *Erigeron graveolens*, la Vergerette à odeur forte, l'Herbe de Beaufort. Elle est annuelle : on en trouve sur les hauteurs de Vernieres, de Versailles et de Rambouillet ; elle fleurit en août, ses fleurs sont jaunes.

433. o. 2. *Erigeron canadense*, la Verge-d'or du Canada, la Vergerette canadienne. Elle est annuelle ; elle s'est naturalisée aux environs de Paris ; elle fleurit tout l'été, ses fleurs sont d'un blanc sale.

Elle répand une odeur forte lorsqu'on la frote avec les doigts ; on la regarde comme stimulante, incisive, emmenagogue.

434. o. 3. *Erigeron acre*, la Vergerette âcre. Elle croît naturellement dans les endroits montueux, stériles et sabloneux ; elle fleurit en juin, juillet et août, ses fleurs sont de couleur purpurine.

C'est un béchique incisif, on s'en sert en Allemagne dans les maladies de poitrine, dans celles qui proviennent de l'épaississement et de la muscosité des bronches.

435. 147. 1. *Eriophorum vaginatum*, le lin des marais. On en trouve à Saint-Léger, dans les marais des Planets et à Fontainebleau, de même que dans une mare à deux portées de fusil de la grille du Riney.

436. o. 2. *Eriophorum polystachion*, la Chevelure-des-pauvres. Elle se trouve dans tous les marais voisins des bois.

Les pauvres emploient ses aigrettes pour faire des lits; on prétend qu'on pourroit s'en servir pour faire du papier; il est probable que c'est avec ce duvet, que Fontanes, inspecteur des manufactures de la Rochelle, a fait faire à Niort deux chapeaux. On opéra, dit-il, pour les faire, comme si on les faisoit avec du poil de castor; la substance végétale et aigrettée fut humectée d'eau-forte adoucie avec de l'eau naturelle, passée au four, un peu cardée, harpée. Dans le reste de l'opération, on suivit exactement toutes les méthodes usitées pour les autres especes de chapeaux; mais ces chapeaux eurent le défaut d'avoir en quelques endroits de petits nœuds ou bouchons; ils ne prirent pas non plus un bien beau noir, comme la plupart des matières végétales. On peut encore filer ces aigrettes et en faire différens ouvrages. La moëlle des tiges est recommandée contre les brûlures; les chevres et les moutons mangent cette plante, les chevaux et les cochons n'en veulent point, et les vaches n'y touchent que quand elle est jeune.

437. 148. 1. *Ervum lens*, la Lentille ordinaire. Cette plante est annuelle, on la cultive aux environs de Paris, dans les champs et les jardins; elle fleurit en juin, ses fleurs sont d'un blanc sale.

On mange les Lentilles seches, entieres ou en purée, fricassées au gras ou au maigre, et en salade, elles entrent dans les coulis et dans les potages. Il paroît, par les écrits des anciens, que les philosophes se faisoient un grand régal des Lentilles; car Athenée dit que c'étoit une maxime des stoïciens, que le *sage faisoit tout bien, et qu'il assaisonnoit parfaitement les Lentilles.* Esaü vendit son droit d'aînesse à Jacob, pour un plat de Lentilles. Lorsqu'on a mêlé de l'orge et des Lentilles ensemble, on peut les moudre et en faire une espece de pain très-bon pour la santé et assez gracieux au goût: c'est dommage que la peau des Lentilles est indigeste, car elle est assez nourrissante, et sa pulpe fournit un aliment léger et sain: les grains de Lentilles, mêlés avec l'orge, donnent, par la fermentation, une liqueur spiritueuse.

Le fourrage des Lentilles est excellent, soit sec, soit

vert, pour les bestiaux ; il est sur-tout très-bon aux chevaux ; il les engraisse et les tient en vigueur, mais il faut prendre garde qu'ils ne le mangent avec trop d'avidité en vert, il leur causeroit des maladies ; le plus sûr est de leur donner en fourrage sec : ce fourrage est aussi très-estimé pour les vaches ; il leur fait rendre beaucoup de lait ; les moutons et les cochons sont fort friands des graines ; le fourrage de Lentilles est celui de toutes les plantes qui convient le mieux aux brebis.

La farine de Lentilles passe pour résolutive ; on en emploie la graine plutôt dans les cuisines que dans les pharmacies. Tragus assure que sa farine est très-bonne en cataplasme, pour les tumeurs des mamelles et pour les parotides. La décoction légere de Lentilles lâche un peu le ventre ; au contraire, une décoction forte de ce légume, qui est pour lors une purée, le resserre : on la prescrit avec succès dans les flux lientériques : la décoction légere de Lentilles est aussi détersive et adoucissante ; on l'emploie utilement pour bassiner le visage, dans la petite vérole ; mais il ne faut s'en servir qu'au moment de l'exsiccation.

Quelques-uns assurent que la même décoction de Lentilles est diaphorétique et propre dans la rougeole, la petite vérole, les fievres malignes et le rhumatisme ; on la fait prendre tiede en tisanne : la même décoction, à la dose de quatre onces, avec deux onces de vin blanc, bue aussi chaudement qu'on le peut, au commencement de la chaleur qui suit le frisson, guérit, en une ou deux fois, la fievre intermittente ; du moins cela arrive souvent, par l'augmentation de sueur qu'elle procure.

438. o. 2. *Ervum tetraspermum*, la petite Vesce des bleds, l'Ers tetraspermique, la Lentille à quatre semences. Cette espece est annuelle, croît naturellement parmi les bleds, dans les champs, de même que sur les bords et fossés des bois : elle fleurit en juin, ses fleurs sont d'un blanc sale, ses semences sont globuleuses, au nombre de quatre dans chaque légume.

On en tire un excellent pâturage pour les chevaux, les vaches, les chevres et les brebis.

439. o. 3. *Ervum hirsutum*, l'Ers hérissé, la Lentille

à deux semences, ou Gousse velue. Elle est annuelle et croît naturellement dans les champs de bled des environs de Paris: elle fleurit en juin, ses fleurs sont d'un blanc sale.

Le fourrage qu'on en peut tirer est assez bon.

440. o. 4. *Ervum soloniense*, l'Ers de Sologne, la Lentille de Sologne. Elle est annuelle, elle fleurit pareillement en juin, ses fleurs sont d'un blanc sale, on en trouve dans les champs aux environs de Lucienne.

Cette plante fournit un très-bon fourrage pour le bétail.

441. o. 5. *Ervum ervilia*, le vrai Ers, la Lentille-Ers, l'Ers commun, le faux Orobe. Il est annuel et croît dans les haies des environs de Paris: il fleurit pareillement en juin et donne des fleurs d'un blanc sale.

Sa farine a à-peu-près les mêmes qualités que celle de la premiere espece; elle est résolutive, nourrissante, mais venteuse. Toute la plante devient un excellent fourrage pour les bestiaux, spécialement pour les vaches: il y a des pays où l'on ne se sert que de la graine pour cet usage; mais cette graine est d'une saveur désagréable, il la faut faire macérer long-temps pour lui ôter son mauvais goût; il convient même, suivant l'usage des anciens, de faucher l'Ers avant sa maturité: on seme encore cette plante pour fertiliser les terres.

442. 149. 1. *Eryngium planum*, le Panicaut noir, le Chardon-roland plane. On en trouve à Longjumeau: il fleurit en juin et juillet, ses fleurs sont de couleur bleue améthiste.

443. o. 2. *Eryngium campestre*, le Panicaut commun, le Chardon-roland, le Chardon à tête, le Chardon-roulant. Il croît naturellement dans les endroits sablonneux et incultes: il fleurit en juin et juillet, ses fleurs sont d'un blanc sale.

Quand cette plante est mûre, elle s'arrache par la violence des vents, qui l'emporte au travers des champs; on diroit pour lors, à la voir, que c'est un lievre qui court.

Les racines de Panicaut sont apéritives et diurétiques; on les emploie dans les bouillons, les tisannes et les

aposemés ; on les associe quelquefois avec le fer et les fruits d'alkekenge ; on met cette racine au nombre des cinq apéritives mineures, qui sont le chiendent, le caprier, la garance, l'arrête-bœuf et la plante dont il est question. Simon Pauli lui attribue une vertu emmenagogue, aussi la recommande-t-il pour les femmes, lorsque leurs regles sont tardives et dérangées. Ettmuller conseille la décoction de la même plante, pour les maladies chroniques.

Quelques-uns prétendent que le Chardon-roland excite à l'amour ; on préfere dans ce cas la feuille à la racine. Vaschius assure que les racines de Chardon-roland, confites avec miel et sucre, sont très-propres contre la gonorrhée. Si on en croit J. Ray, et après lui Simon Simonius, ancien professeur de Leipsick, la racine de Chardon-roland, appliquée en forme de cataplasme sur le nombril, est usitée en Italie, par les femmes, pour empêcher l'avortement. Emmanuel Kœnig dit qu'il la faut pour lors faire bouillir dans du vin.

J. Ray attribue aussi à la décoction de cette plante dans du vin, la vertu d'arrêter les pertes des femmes ; on lave avec cette décoction la malade soir et matin, et on applique sur la partie affectée des linges qui en sont imbibés. Ce remede opere plus par l'efficacité du vin que par la vertu de la plante, qui, prise intérieurement, agit même d'une façon différente ; il seroit encore plus à propos de faire cuire cette plante dans du vinaigre.

Le même J. Ray dit qu'on commence la lotion derriere les oreilles de la malade, ensuite sur le col et tout le long de l'épine, jusqu'à *l'os sacrum*, et enfin sur les flancs. Quelques femmes ont été guéries, dit-on, en trois jours, par cette lotion.

Cette plante est aussi diurétique et anti-néphrétique. Mappus assure que sa racine, confite avec du sucre, est propre dans la phthysie, elle a une saveur douceâtre comme le panais.

On mange les bourgeons de cette plante, comme ceux d'asperges ; mais elle est nuisible dans les pâturages.

Quand on donne aux animaux la décoction fraîche de

la racine de Chardon-roland, dans les cas appropriés à ceux de l'homme, c'est à la dose de trois onces sur une livre de liqueur appropriée.

Mappus dit, d'après Garidel, que la semence de Chardon-roland cuite dans de l'eau avec de l'alun, teint en jaune.

444. 150. I. *Erysimum officinale*, [illegible] Velar, la Tortelle, l'Herbe-au-chantre. On rencontre naturellement cette plante sur les vieilles murailles des environs de Paris, sur les fossés secs et le long des chemins; elle y fleurit en juin, juillet et août, ses fleurs sont jaunes. Dès qu'il s'en trouve une fois dans un jardin, elle y devient une herbe si pernicieuse, qu'à peine peut-on l'en expulser et la détruire.

Cette plante est excellente pour résoudre et diviser les muscosités qui remplissent quelquefois le larynx et les bronches; c'est pour cette raison qu'on la prescrit avec succès contre l'enrouement qui reconnoît souvent pour cause l'abondance du *mucus* de ces parties devenu trop épais; aussi Lobel et Pena la conseillent dans l'asthme, les maladies du poumon, la toux invétérée, l'enrouement et l'extinction de voix, qui vient d'une matiere épaissie. Rondelet est le premier qui a mis cette plante en usage; c'est par son moyen qu'il a guéri, en très-peu de temps, plusieurs chantres qui avoient presqu'entiérement perdu la voix. C'est avec le Velar qu'on prépare le fameux syrop de Lobel, connu sous le nom de *Syrop du chantre*, dans lequel, outre plusieurs plantes bechiques, il entre encore quelques céphaliques, telles que les fleurs de romarin, de stachis et de bétoine. Le syrop de Velar simple est aussi bon que le précédent; il se fait simplement avec le suc de cette plante et du sucre, parties égales. Il se prescrit dans une tisanne pectorale, depuis une demi-once jusqu'à une once: on fait aussi avec les fleurs et les feuilles de Velar une tisanne très-bien indiquée dans les maladies de poitrine. Dioscoride et Lobel recommandent sa graine à ceux qui crachent des matieres purulentes: cette plante est encore très-bonne dans les coliques qui proviennent d'une pituite visqueuse qui s'est amassée dans l'estomac et les intestins; Riviere en a guéri plusieurs par la seule

décoction de Velar : si on l'infuse dans du vin, elle est encore plus efficace ; on doit toujours préférer l'infusion à la décoction, parce que le feu détruit les parties volatiles des plantes, et en ôte par-là l'efficacité.

Le Velar est encore anti-scorbutique, principalement ses graines ; Et[illegible]r en faisoit usage à la dose d'un gros, pour guéri[illegible]urie ou suppression d'urine.

Cette plante est aussi un grand résolutif, appliqué extérieurement ; elle convient pour guérir le cancer non ulcéré et les tumeurs des mamelles ; Atthalin, médecin de Besançon, en faisoit grand usage.

Les semences et les racines, sont les parties les plus actives de la plante, la simple macération dans l'eau miellée conserve leurs propriétés, et doit être encore préférée au syrop.

Le Velar est âcre au point de rougir la peau, quand on le broye long-temps dans la main ; il est inutile dans les prairies ; les vaches, les chevaux, les cochons n'en veulent point, il n'y a que les chèvres et les moutons qui en mangent.

445. o. 2. *Erysimum barbarea*, l'Herbe-de-Sainte-Barbe. Elle est vivace et croît naturellement aux environs de Paris, aux bords des ruisseaux, dans les prés ; elle fleurit en mai et juin, ses fleurs sont jaunes.

On la mangeoit autrefois dans les salades d'hiver, avant qu'on eût de meilleures plantes, on l'a rejettée depuis et avec raison, car elle a une odeur forte et un peu désagréable.

Sa racine est plus âcre que les feuilles, elle est détersive, vulnéraire, anti-scorbutique ; on emploie ses feuilles en tisanne ou en infusion en guise de thé ; on fait infuser dans du vin blanc les semences concassées à la dose de cinq grains ; son suc sert pour déterger, dessécher les anciens ulceres ; la plante, légérement pilée et macérée dans de l'huile d'olive, donne un baume excellent pour les blessures.

On donne aux animaux, dans les cas analogues à ceux de l'homme, les semences infusées dans du vinaigre, à la dose d'un gros sur cinq livres de vinaigre.

Cette plante est tout-à-fait inutile dans les prairies, mais non pas, to[illegible]ges, puisque

les vaches et quelquefois les chevres en mangent, mais jamais les chevaux ni les cochons.

446. o. 3. *Erysimum alliaria*, l'Alliaire, l'Herbe-aux-aîls. Elle vient presque par-tout aux environs de Paris, mais principalement dans les haies, quelquefois dans les prés; elle fleurit en juin, ses fleurs sont blanches: toute la plante, froissée entre les doigts, a une odeur d'ail, et donne la couleur rougeâtre au papier bleu.

L'Alliaire résiste au poison, on prétend qu'elle a plus de vertu quand elle est seche: on la fait pour lors bouillir dans du vin; fraîche, elle fait uriner: on fait entrer ses feuilles dans les lavemens pour les coliques, la néphrétique et les douleurs occasionnées par les vents; sa graine pulvérisée est sternutatoire; si on l'applique à la vulve en forme d'emplâtre, elle ranime et guérit les femmes attaquées d'étranglement de matrice; extérieurement elle résiste à la pourriture. Hildanus recueilloit cette plante au printemps, il la faisoit sécher à l'ombre pendant un jour, ensuite il la coupoit en petits morceaux, il la piloit dans un mortier, et en exprimoit le suc par le moyen d'un pressoir: il gardoit ce suc dans des bouteilles, même jusqu'à trois ans, en mettant par-dessus un peu d'huile; ce suc étoit, selon lui, un excellent remede contre les ulceres putrides ou sordides, et contre la gangrene. Le lait des vaches qui en mangent sent l'ail.

447. o. 4. *Erysimum cheirantoides*, le Velar en forme de cheiranthe. Il est annuel: on en trouve communément dans les prés de Charenton, Saint-Maur et Saint-Denis, et dans les endroits cultivés du parc de Saint-Fargeau; il fleurit en juin et juillet, ses fleurs sont jaunes.

448. o. 5. *Erysimum hieracifolium*, le Velar à feuilles de chicoracée. Il est bisannuel: on en trouve à Longjumeau et dans les endroits cultivés; il fleurit en juin et juillet, ses fleurs sont jaunes.

149. 151. 1. *Evonymus europæus*, le Fusain, le Bonnet des prêtres, le Bois à faire des lardoires, le *Bonnet de Copulan*, chez les Provençaux: on en trouve dans les haies aux environs de Paris; il fleurit en avril, ses fleurs sont d'un blanc sale.

On prétend que deux ou trois de ses fruits purgent abondamment par haut et par bas; les gens de la campagne les réduisent en poudre et en saupoudrent la tête des enfans, pour faire mourir les poux; ils se servent de la décoction pour rendre les cheveux blonds, et pour guérir la gratelle.

Rien n'est meilleur pour détruire radicalement la galle des chevaux et des chiens, que le vinaigre dans lequel on a fait bouillir plusieurs fruits ou bayes de Fusain. Matthiole, d'après Théophraste, dit que cet arbrisseau est nuisible aux bestiaux, et Ruel assure que les brebis et les chevres n'en approchent point. Clusius prétend le contraire, ce que nous avons peine à croire, à cause de sa mauvaise qualité et de l'odeur désagréable de cet arbrisseau.

Les teinturiers en font un grand usage, ils s'en servent pour trois couleurs, le vert, le jaune, le roux: pour avoir la premiere, on en fait bouillir les graines encore vertes avec de l'alun; son bois est propre pour faire des fuseaux, des curedents, lardoires et autres instrumens. En Suisse et en Lorraine, on fait avec ses branches des chassemouches ou goupillons, en les divisant par petits copeaux longs et étroits, frisés régulierement et avec une adresse singuliere; les dessinateurs font aussi grand usage de son charbon qui est un très-bon crayon; on fend une tige de Fusain, par morceaux de la grosseur du doigt, on en remplit un canon de fer qu'on fait rougir, on le laisse ensuite réfroidir et on en retire un charbon très-tendre et très-commode pour faire des esquisses; au lieu de morceaux refendus, on peut se servir des baguettes de brin; elles sont même préférables, pourvu qu'on fasse la pointe du crayon sur un des côtés, à côté de la moëlle: ces crayons sont droits, au lieu que ceux qui proviennent des morceaux de bois refendus sont souvent rompus et très-courbés, ce qui vient de ce que la circonférence de ces morceaux se retire plus que le centre.

Le Fusain mérite une place dans les bosquets, par la beauté de son fruit, qui conserve sa belle couleur rouge ou violette jusqu'aux gelées: on emploie le Fusain pour la formation des haies.

450.

450. 152. 1. *Eupatorium cannabinum*, l'Eupatoire d'Avicenne, l'Eupatoire commun, le Pontagrulion sauvage, l'Herbe-Sainte-Cunegonde. Cette plante croît naturellement dans les endroits aquatiques: elle fleurit en juillet et août, on en trouve aux environs de Paris.

L'Eupatoire est, suivant les meilleurs praticiens, hépatique, apéritif, hystérique, béchique et vulnéraire. Schroder l'estime propre dans la cachexie, la toux, le catharre; il prétend aussi qu'il est emmenagogue, diurétique, et qu'il convient dans les plaies. On le mêle avec la fumeterre dans le petit lait, pour les maladies de la peau et pour les pâles couleurs; on l'emploie comme un remede excellent, capable de lever les embarras des visceres, qui succedent aux longues maladies, sur-tout aux fievres intermittentes, et qui font tomber les malades dans des bouffissures et des enflures qui les conduisent quelquefois à l'hydropisie. Boerhaave a recommandé souvent les racines, dans les fievres; Gesner les regarde comme un purgatif actif.

On donne le suc des feuilles d'Eupatoire, à la dose de deux onces, son extrait à celle d'un gros, et l'on prépare une tisanne avec une poignée de ses feuilles dans une pinte d'eau bouillie légerement, en y jettant un peu de sucre; une demi-once peut en corriger l'amertume. Lorsque l'hydropisie est confirmée, et après qu'on a fait la ponction aux malades, l'usage de l'Eupatoire en guise de thé, n'est pas moins utile; cette décoction est aussi très-bonne pour bassiner les jambes. Chomel assure avoir guéri trois personnes enflées, par la seule tisanne de cette plante.

Les feuilles bouillies et appliquées en cataplasme sur les tumeurs, particulierement sur celles du *scrotum*, les dissipent entiérement; Chomel dit avoir vu des hydroceles guéries sans ponction, par la seule application de cette herbe.

Les chevres mangent cette plante, mais les autres bestiaux n'en veulent point.

451. 153. 1. *Euphorbia peplis*, le Peplion. Cette espece est annuelle, on en trouve dans les endroits cultivés; elle fleurit en juin, juillet et août, ses fleurs sont d'un jaune pâle.

452. o. 2. *Euphorbia peplus*, le Tithymale des vignes. Il est annuel, il croît par-ci, par-là dans les endroits cultivés, parmi les plantes potageres, aux environs de Paris; il fleurit dans les mêmes mois que la précédente; ses fleurs sont de la même couleur.

453. o. 3. *Euphorbia exigua*, le petit Tithymale. Il se trouve dans les champs; il fleurit dans le même temps que les deux précédens, ses fleurs sont de la même couleur.

454. o. 4. *Euphorbia lathyris*, l'Epurge, elle est bisannuelle, croît aux bords des chemins, se plaît souvent dans les jardins, où elle se multiplie tous les ans de graines, et même jusqu'à devenir incommode; elle fleurit en juillet, ses semences sont mûres en août et septembre, ses fleurs sont d'un jaune pâle.

Les mendians en font pour l'ordinaire usage pour se défigurer la peau et pour exciter par-là la commisération des riches; sa semence purge abondamment par haut et par bas: son usage est familier à la campagne; les paysans en prennent 10 ou 12 grains pilés dans du vin, bouillon ou quelqu'autre liqueur. Ce purgatif est très-violent, il seroit à propos de le corriger par sa coction avec du sel d'absynte ou quelqu'autre sel fixe: le suc de l'Epurge est un grand dépilatoire, si on en humecte les parties velues.

Nous observerons ici qu'il ne faut jamais donner aux femmes enceintes des grains d'Epurge, parce que leur complexion est trop tendre et trop délicate. Les charlatans en donnent indistinctement et sans préparation: il est plus à propos de ne pas s'en servir, avec d'autant plus de raison, que nous avons d'autres purgatifs pour le moins aussi efficaces et moins dangereux: on attribue au suc laiteux d'Epurge, appliqué extérieurement, la vertu de consumer les verrues et de guérir les dartres.

On peut donner intérieurement aux animaux, depuis cent grains d'Epurge jusqu'à cent cinquante: les poissons qui mangent des feuilles et des fruits de cette plante, jettés dans un étang, viennent aussi-tôt à la surface de l'eau, on peut pour lors les prendre facilement à la main; cette pêche est défendue sous les peines les plus séveres; cependant on fait bien revenir le poisson en le changeant d'eau.

455. o. 5. *Euphorbia dulcis*, le Tithymale doux. Il croît naturellement dans les endroits ombragés : on en trouve à Meudon, il fleurit en juillet, ses fleurs sont jaunes.

456. o. 6. *Euphorbia segetalis*, l'Euphorbe des bleds. On en trouve dans les moissons à Chagny et à Melun : il fleurit en juillet, ses fleurs sont pareillement jaunes.

457. o. 7. *Euphorbia helioscopia*, le Tithymale-réveille-matin. Il est annuel, croît dans les endroits cultivés : il fleurit tout l'été, ses fleurs sont jaunes.

458. o. 8. *Euphorbia verrucosa*, le Tithymale à verrues, l'Euphorbe verruqueux. On en trouve, mais rarement, sur les hauteurs de Sevres, il est plus commun à Fontainebleau, sur le côteau qui borde la riviere, du côté de Valvic : il fleurit en juillet et août.

459. o. 9. *Euphorbia platyphyllos*, le Tithymale à larges feuilles, l'Euphorbe platyphylle. Il fleurit en juillet et août : ses fleurs sont jaunes, on en trouve à Linas, il est annuel.

460. o. 10. *Euphorbia esula*, l'Esule, la petite Esule. Cette plante est annuelle, elle fleurit tout l'été, ses fleurs sont jaunes : elle croît communément dans les prés de Saint-Maur qui bordent la Marne, et depuis le pont de Saint-Maur jusqu'à Champigny, dans l'avenue en face du château Frayé.

La racine d'Esule et sur-tout son écorce purgent violemment les sérosités ; mais il est à craindre qu'elle ne cause des inflammations dans les visceres ; il est de la prudence des médecins de ne la prescrire qu'après l'avoir corrigé et tempéré de la maniere suivante : on macere cette écorce, lorsqu'elle est encore fraîche, pendant vingt-quatre heures, dans du fort vinaigre ou dans du suc de coing ou de citron, ou d'épinevinette ; enfin, on la fait sécher ; la dose de cette écorce, ainsi préparée, est depuis un scrupule jusqu'à un gros, en poudre, et jusqu'à deux en infusion ; elle convient dans l'hydropisie, la cachexie, la fievre quarte, et dans toutes les fievres intermittentes, sur-tout lorsque les remedes tempérés n'ont pas réussi, et pour lors on ne l'ordonne qu'avec des stomachiques et des mucilagineux, pour en modérer la violence ; il ne faut même jamais la pres-

crire, malgré ces précautions, aux tempéramens délicats ou échauffés.

On prépare aussi un extrait des racines d'Esule, en les faisant macérer dans du vin blanc, ou de l'esprit-de-vin, et en ajoutant à la macération quelques gouttes d'esprit de soufre ou d'huile d'anis; la dose est d'un scrupule : on prépare l'extrait des feuilles avec du vinaigre, la solution de crême de tartre et les sucs acides; il n'est pas si violent que celui fait avec les racines. Le suc de toute la plante, lorsqu'on la met en digestion, et qu'on la laisse épaissir, donne une matiere équivalante à la scammonée de Smyrne, qui est le plus souvent altérée par des sucs de plantes très-mal préparées.

461. o. 11. *Euphorbia cyparissias*, le Tithymale à feuilles de cyprès. Il est vivace, fleurit tout l'été, ses fleurs sont jaunes: on en trouve dans les terreins humides, incultes, le long des chemins.

Cette espece est mortelle pour les brebis.

462. o. 12. *Euphorbia palustris*, le Tithymale des marais. Il est vivace, croît naturellement aux environs de Paris, auprès d'Espisy, le long de la Marne, derriere le mur du parc de Vincennes et dans les prés et fossés du château Frayé.

Cette plante est empreinte d'une quantité de suc laiteux, âcre et caustique, qui cause à la bouche une inflammation qui dure long-temps; mais on ne se sert en médecine que de l'écorce de sa racine; la plus petite portion de cette écorce, mâchée et avalée laisse une impression de feu dans la gorge, dans l'ésophage et même dans l'estomac. On tempere son âcreté en la faisant infuser dans des acides végétaux.

463. o. 13. *Euphorbia amygdaloides*, le Tithymale à feuilles d'amandier. Il fleurit en juillet, ses fleurs sont jaunes: on en trouve dans les fossés de la porte Saint-Mandé, le long de la petite riviere de Champigny.

464. o. 14. *Euphorbia sylvatica*, la grande Esule, le Tithymale des bois. Il fleurit tout l'été, ses fleurs sont jaunes: il est vivace et croît naturellement dans les forêts.

465. o. 15. *Euphorbia characias*, le Tithymale des

ruisseaux. On en trouve aux environs de Paris : on le prendroit pour une variété de l'espece précédente.

Toutes les especes de Tithymales, appliqués extérieurement, agissent comme caustiques; leur lait peut détruire les callosités, les verrues, les cors. Cardan composoit, avec le soufre et le suc de ces plantes, un onguent contre la galle; mais quelque violent que soit l'effet des Tithymales, qui semblent avoir tous les mêmes propriétés, ces plantes peuvent convenir comme purgatives, aux personnes robustes qui ont les entrailles peu délicates, ou qui sont dans un grand état de relâchement. Coste et Willemette prescrivent l'écorce de la racine et des tiges, macérée dans le vinaigre, ou jus de citron pendant vingt-quatre heures, ensuite séchée et mise en poudre, depuis quinze grains jusqu'à trente; ils conseillent, depuis 30 grains jusqu'à 45, les feuilles, les racines et l'écorce de la tige, légerement torréfiées, et c'est la préparation qui avoit anciennement été recommandée contre les fievres; ils avertissent en même temps que ces plantes, séchées à l'air, font vomir, à la dose de vingt grains; mais les gens de campagne n'observant pour l'ordinaire d'autres précautions que celle d'en avaler autant de fruits qu'ils ont d'années, quand la dose de ce remede est trop forte, il s'en suit de l'inflammation et de l'ulcere dans l'estomac et les intestins. On fera pour lors, s'il est encore temps, vomir le malade; mais si les grains se trouvent avalés depuis plus d'une heure, on prescrira des boissons et des lavemens mucilagineux, ou huileux, du lait tiede.

On assure que la poudre d'Irroë n'est qu'un extrait corrigé de ces plantes; la poudre d'Aillaud pourroit aussi très-bien en être composée: tout ce qui est de sûr, c'est que, suivant Miller, on peut très-bien substituer l'extrait de cette plante à la scamonée, ce qui n'arrive même que trop souvent.

Mangin, médecin à Metz, nous a fait part, dans le temps, d'une observation qu'il a faite sur l'usage intérieur des Tithymales. Une personne du sexe, espérant trouver du soulagement dans un lavement purgatif, s'avisa, sans aucun conseil de médecin, d'en composer un avec la décoction de Tithymale; elle ne l'eut pas

plutôt pris, qu'elle sentit des douleurs très-aiguës et des tranchées dans la région du bas-ventre; elle pensa pour lors que les tranchées ne pouvoient être occasionnées que par la petite dose du lavement, avec d'autant plus de raison, qu'elle ne s'appercevoit pas qu'il opérât par les selles; aussi le réitéra-t-elle: ses douleurs augmenterent aussi-tôt, accompagnées de superpurgations très-violentes. On appela le médecin Mangin, qui employa tout ce que l'art peut prescrire dans une circonstance pareille; mais l'inflammation des intestins étoit parvenue à un tel point qu'on n'y put apporter aucun remede, aussi la malade périt-elle dans moins d'une demi-heure, tant il est toujours dangereux de s'en rapporter à ses propres lumieres, sans consulter les personnes qui y sont dévouées par science et par état.

Si le Tithymale a été appliqué extérieurement, on se sert du cataplasme avec la mie de pain et le lait; on lave les parties enflammées avec le lait ou l'eau miellée; au surplus, le suc des Tithymales, peut remplacer la véritable racine d'Euphorbe.

Tous les animaux domestiques refusent de manger de ces plantes; il s'en trouve même des especes qui sont mortelles pour les brebis; il n'y a que la chevre qui ose y toucher, encore quand elle en mange, son lait est extrêmement âcre et un assez fort purgatif: la chair des bœufs qui en ont mangé par cas fortuit a un très-mauvais goût.

Les anciens se servoient des Tithymales pour blanchir leur toile.

466. 154. 1. *Euphrasia officinalis*, l'Euphraise, l'Eufraise, l'Euphraise commune. Cette plante croît naturellement dans les terreins arides, aux bords des bois, dans les bruyeres: elle fleurit tout l'été, ses fleurs sont blanches rayées de noir.

On emploie toute la plante, lorsqu'elle est en fleur; elle fait circuler plus facilement les humeurs et donne du ton aux fibres relâchées, sur-tout à celles des glandes du cerveau; aussi donne-t-on l'Euphraise comme une plante ophtalmique et céphalique. Tous les jours des vieillards septuagénaires, qui ont presqu'entiérement

perdu la vue par des veilles et de longues études, la recouvrent par l'usage du suc exprimé de cette plante, infiltré dans les coins de l'œil, ou pris intérieurement avec de la poudre de cloporte, à l'heure du sommeil. Quelques-uns fument l'Euphraise desséchée, en guise de tabac: on en fait aussi une espece de vin, en la cuisant avec du mou, dans le temps des vendanges. Le fameux Fabricius Hildanus est persuadé de l'efficacité de l'Euphraise, pour rétablir la vue affoiblie; mais nous ne sommes pas entiérement persuadés de cette qualité qu'on lui attribue. Boerhaave n'en faisoit pas grand cas, et Lobel rapporte, au contraire, qu'un de ses amis étoit presque devenu aveugle, pour avoir fait usage extérieurement, pondant trois mois, du vin de cette plante; au surplus, l'Euphraise prise intérieurement, fatigue et dérange à la longue l'estomac, et ne peut jamais convenir dans les cas d'inflammation.

Tous les bestiaux mangent l'Euphraise, excepté les cochons; mais comme cette plante est petite, elle est peu utile dans les prairies.

467. O. 2. *Euphrasia odontites*, l'Euphraise tardive, l'Euphraise pourpre de la petite espece, l'Euphraise dentée. Elle croît naturellement dans les pâturages les plus stériles et les plus froids: elle fleurit en juillet et août, ses fleurs sont rougeâtres.

On prétend, dans la Silésie, que cette herbe broyée, mise dans les souliers, guérit les pertes, ce que nous ne garantissons pas.

Les vaches, les chevres, les moutons et les chevaux en mangent; elle convient pour cette raison dans les pâturages; mais comme elle est petite, elle n'est pas de grande utilité dans les prairies.

468. 155. I. *Fagus castanea*, le Châtaignier, le Châtaignier ordinaire. On en trouve dans les grandes forêts, on en rencontre spécialement à Meudon; il y en a des plantations aux environs d'Abbecourt: il fleurit en juin, ses fleurs sont d'un blanc sale.

Le fruit de cet arbre est d'une grande utilité; la récolte n'en est abondante que tous les deux ans; on le conserve en le mettant par lit dans du sable bien sec,

dans des cendres, dans la fougere, en le laissant dans son brou : les montagnards vivent tout l'hiver de ce fruit, qu'ils font sécher sur des claies et qu'ils font moudre après l'avoir pilé, pour en faire du pain, qui est nourrissant, mais fort lourd et indigeste. Les habitans du Périgord, du Limousin et des montagnes des Cévennes ne font usage d'autre pain que de celui de Châtaigne. On prétend que tous ces peuples ont un teint jaune ; effet produit par cette mauvaise nourriture : on fait aussi avec les Châtaignes une bouillie qu'on nomme la *Chatine*. Tout le monde sait qu'on mange les marrons bouillis avec l'eau et le sel, ou rôtis sous la cendre, ou grillés dans une poële. On en fait aussi des compotes et des confitures seches, dans différentes provinces : avant de faire sécher la Châtaigne, on lui fait prendre un commencement de germination qui la rend plus légere.

Dans les pays où il y a beaucoup de Châtaigniers, on engraisse les pourceaux en les faisant manger à discrétion de leurs fruits.

On emploie la farine de Châtaigne pour arrêter la diarrhée ; cette même farine, mélangée avec le miel et la fleur de soufre, fournit un électuaire propre à ceux qui crachent le sang et qui toussent beaucoup : la petite peau qui est sous l'écorce, pareillement mise en poudre et prise à la dose de deux gros, est très-bonne pour la dyssenterie, sur-tout si on y ajoute autant d'ivoire rapé. On conseille quelquefois, dans l'ardeur d'urine et dans les picotemens de la poitrine, une émulsion faite avec la semence de pavot, l'eau d'orge et les Châtaignes. Si on pile les Châtaignes avec du vinaigre et de la farine d'orge, et si on les applique en cataplasme sur les mamelles, elles en amollissent la dureté et dissolvent le lait qui s'y coagule ; si, au contraire, on les pile avec du sel et du miel, on prétend qu'elles guérissent les morsures des chiens enragés.

469. O. 2. *Fagus sylvatica*, le Hêtre, le Fan, le Fonteau, le Foyard, le Fovinier. Il croît naturellement dans les forêts des environs de Paris : il fleurit en mai, ses fleurs sont rousses.

Les faines se mangent comme les châtaignes ; elles

sont agréables au goût et un peu astringentes; on en a fait du pain dans les temps de disette, mais ce pain est de mauvaise qualité: en Suede, on les torréfie et on s'en sert en guise de café; on en tire aussi une huile très-propre aux usages de la cuisine; elle est aussi douce que celle de noisettes. D'Isnard prétend que cette huile nouvellement tirée cause des pesanteurs d'estomac, mais qu'elle perd cette mauvaise qualité en la conservant un an dans des cruches de grès bien bouchées qu'on enterre.

Le 8 janvier 1762, Selig a soutenu une these à Erlangen, dans laquelle il rapporte l'histoire d'une hydrophobie occasionnée, à ce qu'il dit, par des fruits du Hêtre, dont le malade avoit mangé en quantité, après avoir été séchés sur une poële chaude: plusieurs auteurs rapportent que leur usage a produit des maux de tête, des vertiges, des fievres lipiriennes, des pleurésies et des dévoyemens; mais aucun, avant Selig, ne lui a reconnu la propriété dangereuse d'occasionner la rage.

Les chevres et les moutons mangent les feuilles du Hêtre, les porcs s'engraissent avec ses fruits; les ours, les putois, les écureuils, les rats et les souris en sont friands.

Les feuilles du Hêtre sont rafraîchissantes; on s'en sert en décoction, à la dose d'une poignée dans une livre d'eau: quand on les donne comme telles aux animaux, c'est à la dose de trois poignées sur deux livres d'eau.

Le bois du Hêtre est fendant et cassant, lorsqu'il est sec, et il plie et fait ressort tant et si long-temps qu'il conserve sa séve; c'est ce qui le fait rechercher pour les rames des galeres et les carènes des vaisseaux; il augmente beaucoup de valeur, lorsqu'il est mouillé, aussi l'emploie-t-on, comme le charme, pour faire partir les meules; on s'en sert rarement comme bois de charpente, il est trop sujet aux vers; cependant on peut le garantir de ces insectes, en le faisant tremper dans l'eau avant de l'employer; étant pour lors dépouillé de sa séve, les vers ne l'attaquent plus; on peut le substituer au chêne pour les bâtimens, ainsi qu'il se pratique en Angleterre. C'est avec le bois du

rit tout l'été et croît naturellement dans les fossés et les marais.

Sa graine est fort petite; mondée, c'est un gruau très-délicat que les Polonais préferent au riz : les chevres, les moutons, les chevaux et quelquefois les cochons mangent cette plante, dont les vaches ne veulent point; le son est utile aux chevaux qui ont des vers; les oies recherchent ses graines.

476. o. 7. *Festuca rubra*, le Fetu rouge. Il est fort commun aux bords des chemins.

Les chevres, les vaches et les chevaux mangent cette plante, qui convient sur-tout aux vaches, lorsqu'elle est verte.

477. 157. 1. *Filago germanica*, l'Impie de Dodoné, la Cotonniere commune, l'Herbe à coton. Elle est annuelle, croît naturellement dans les champs des environs de Paris, fleurit en juillet, ses fleurs sont d'un blanc sale.

Elle est astringente; on la recommande contre la dyssenterie et la diarrhée : on peut l'employer pour tanner les cuirs; elle est inutile dans les prairies et les pâturages, les vaches n'en veulent point.

478. o. 2. *Filago montana*, l'Herbe à coton de montagne. Elle fleurit en juillet et croît naturellement dans les endroits sabloneux et montueux des environs de Paris.

479. o. 3. *Filago gallica*, l'Herbe à coton de France. Elle croît naturellement aux environs de Paris, fleurit en juillet : on en trouve dans les bleds, à Châtillon et à Bagneux, et dans les champs de Chailly et du Chêne-perdu.

480. o. 4. *Filago arvensis*, l'Herbe à coton des champs. Ses fleurs sont d'un blanc sale, elle fleurit en juillet, elle est annuelle et croît naturellement dans les champs sabloneux.

481. 158. 1. *Fontinalis antipyretica*, la Fontanelle anti-incendiaire, la Fontanelle incombustible. Cette plante est très-commune dans la riviere de Crône, entre deux eaux, elle fleurit cependant tout l'hiver.

On l'emploie cuite avec la seconde bierre, pour les bains de pieds dans les fievres pectorales; cette plante

résiste puissamment au feu, et peut être de quelque usage dans la construction des bâtimens; car si l'on entoure de cette mousse les fourneaux et les parois des cheminées, quand bien même ils viendroient à créver, le feu ne se répandroit point.

482. o. 2. *Fontinalis minor*, la petite Fontanelle. On en trouve à toutes les roues de la machine de Marly, et autour du bac de Surênes; elle fleurit en hiver.

483. o. 3. *Fontinalis pennata*, la Fontanelle aîlée. Elle croît ordinairement sur les troncs des arbres où elle s'attache fortement par ses rameaux; on en trouve aux environs de Paris.

484. 159. 1. *Fragaria vesca*, le Fraisier ordinaire, le Fraisier commun. Il est vivace, croît naturellement dans les endroits escarpés, stériles et rudes des environs de Paris, principalement dans les bois; on en fait une grande culture à Montreuil: il y en a plusieurs variétés. Il fleurit en mai et avril, ses fleurs sont blanches.

Personne n'ignore que les fraises sont un des fruits rouges les plus agréables; on les mange au dessert avec du sucre et de l'eau ou du vin, ou de la crême; les gourmets les préferent au sucre: quelques personnes les mêlent avec des framboises. Les Lapons mangent avec délices les fraises crues, et ils les font aussi entrer avec certaines frambroises du pays, dans les *kappetialmes*, dont Linné nous apprend la composition: le lait de rennes, dit-il, est gras, il a le goût du lait de vaches, il est imprégné de beurre, et de quelques parties d'une graisse analogue au suif; les Lapons en font beaucoup de fromages: pendant les préparations nécessaires pour cela, c'est-à-dire, quand le lait commence à se cuire sur le feu, ils enlevent à mesure les peaux qui se forment dessus, et les mêlent toutes ensemble avec des framboises, des fraises et autres fruits semblables; ce mélange est le *kappetialme*; ils en emplissent des estomacs de rennes desséchés à la fumée, puis ramollis dans l'eau chaude, et le laissent sécher ainsi pour qu'il acquiert une consitance de fromage; le second estomac, qui se nomme *raiseau* ou *bonnet*, est celui qu'ils emploient par préférence: le *kappatialme* est pour eux un mets délicat, d'usage aux desserts; ils en présentent aux étrangers, et

sur-tout aux jeunes personnes du sexe, en place de confiture sucrée; rien ne leur paroît plus agréable. Les confiseurs mêlent quelquefois des Fraises comme des framboises avec les groseilles ou les cerises confites entieres, mais elles perdent leur goût ; elles donnent un parfum très-agréable aux gelées : on ne les confit point à sec. On fait des compotes de Fraises, en glissant le fruit dans du sucre cuit au perlé, en lui faisant prendre un bouillon couvert : le degré de cette cuisson doit être différent suivant chaque sorte de Fraise.

La Fraise est aussi employée dans la saison, comme la framboise, pour parfumer la crême des desserts montés ; elle entre de même dans la liqueur qu'on nomme *ratafiat des quatre fruits rouges* : on pourroit peut-être en faire un totalement différent avec les graines seules, il se rapprocheroit vraisemblablement du ratafiat de noyau. L'eau de Fraise est une boisson fort agréable qu'on sert, pendant la saison, dans les cafés, ou aux collations avec les autres rafraîchissemens. Dans les pays des forêts on mange beaucoup de Fraises; il s'en faisoit autrefois une grande consommation à Compiegne; pour en fournir à Paris, il a fallu cultiver des campagnes entières en fraisiers. Le goût des Fraises cultivées est plus délicieux, mais la Fraise de bois est plus salutaire : son suc fermenté donne du vin dont on peut retirer de l'esprit ardent; mais si on le laisse fermenter trop longtemps, il s'aigrit et se corrompt. Dans les pays chauds on fait une boisson avec le suc des Fraises. Ce suc, le suc de limon, de l'eau en égale quantité, mêlés ensemble avec un peu de sucre, forment cette boisson qu'on appelle *bavaroise à la grape*, et qui est fort agréable. En Italie on broye la pulpe des Fraises avec l'eau de roses, et on en fait ensuite, avec le suc de citron, une conserve délicieuse.

Les Fraises sont rafraîchissantes et humectantes, elles conviennent beaucoup, dans les grandes chaleurs, aux jeunes gens d'un tempérament bilieux et sanguin ; on prétend, dit Lemery, qu'elles sont cordiales et résistent au venin, nous n'osons assurer ce fait; si on en mange trop elles montent à la tête et enivrent un peu; on remarque aussi que les vins contractent assez souvent l'odeur des

Fraises. On ne peut trop recommander le soin de les laver avant d'en manger, parce que les crapauds et les insectes qui en aiment l'odeur, respirent souvent sur les fraisiers, et jettent leurs haleines et leurs baves sur les fruits.

Nous ne conseillons pas de manger les Fraises avec de la crême, cela est nuisible; les Fraises ont un acide aisé à développer qui agit sur le lait dans un estomac foible et déjà surchargé, et y occasionnent des coliques plus ou moins violentes et même un *cholera morbus*. C. Hoffmann assure que les semences de fraisier passent si bien par les reins, qu'on les trouve souvent très-reconnoissables dans l'urine : les femmes grosses ne doivent manger que très-peu de Fraises, parce qu'elles peuvent leur causer des coliques.

Il y a des gens que la seule odeur des Fraises fait trouver mal, comme il arriva au président de l'Hôpital à Essingues. Volchius rapporte qu'en Autriche, une fille tomba en épilepsie pour avoir mangé trop de Fraises, et qu'elle y tombe depuis d'année en année, dans la saison où le fraisier fleurit. Fabricius Hildanus raconte qu'une femme ayant mangé des Fraises à son déjeuner, éprouva aussitôt les plus horribles symptômes, douleur d'estomac, gonflement des hypocondres, vertiges, syncopes, etc., dont elle ne put être délivrée qu'à l'aide d'un vomitif : on rapporte aussi qu'une dame, quoiqu'elle aimoit beaucoup les Fraises, n'en pouvoit manger que de deux années l'une alternativement; une autre eut un long évanouissement pour en avoir mangé dix-huit; cependant on ne doit pas conclure de ces exemples singuliers, que les Fraises soient mal-saines.

On fait avec les Fraises une eau distillée, cette eau est cosmétique et détersive, propre à effacer les taches de rousseur : on ordonne encore cette eau en gargarisme, pour la squinancie : on la prescrit comme cordiale et expectorante : on la recommande dans la jaunisse, la gravelle, et même pour briser les pierres, soit des reins, soit de la vessie, principalement l'eau spiritueuse ou la teinture des Fraises. Linné confirme ce sentiment; mais il est à craindre qu'ébranlant la pierre, et l'engageant dans les ureteres, sans pouvoir la chasser tout-à-fait au-

dehors, elle ne cause de violentes douleurs de néphrétique, et n'aille même jusqu'à ulcérer les reins ou les conduits urinaires, comme Koenig dit l'avoir observé dans un sénateur de Bâle. Il faut observer que les Fraises n'ont pas seulement un goût vineux, mais qu'elles sont encore susceptibles d'une véritable fermentation vineuse, d'où elles passent aisément à la fermentation acide, et en dernier lieu à la putridité.

Pour empêcher les engelures de venir, on frotte en été les endroits qui en ont été affligés pendant l'hiver, avec des Fraises, et on en applique dessus pendant la nuit. Les racines et les feuilles de Fraisier sont diurétiques et apéritives; on s'en sert pour les obstructions des visceres et pour la jaunisse: on les emploie fréquemment dans les décoctions ou tisannes diurétiques et apéritives, principalement les racines: on les associe avec celles d'oseille. Il faut observer que si on boit longtemps et en grande quantité de la décoction des racines de Fraisier qui est rouge, elle donne sa couleur aux excrémens, de sorte que l'on croiroit d'abord que le malade est attaqué d'un flux hépatique; mais en changeant de boisson la couleur change également.

C. Hoffmann prétend que le Fraisier est un excellent diurétique dans les fievres colliquatives. Simon Pauli conseille la décoction de cette plante aux enfans attaqués de la jaunisse; selon le même auteur, le Fraisier bouilli dans du vin rouge et appliqué sur l'os pubis, arrête les fleurs blanches. Ce remede s'emploie aussi avec succès pour les pollutions nocturnes, les gonorrhées qni ne sont pas virulentes. Nobilius attribue au Fraisier une vertu vulnéraire. Mappus dit que les feuilles de Fraisier infusées au printemps dans du vin avec la racine d'aunée et la pimprenelle, sont très-bonnes pour adoucir l'acrimonie du sang. Chomel assure que le Fraisier est utile dans toutes les longues maladies, surtout lorsqu'on soupçonne quelqu'altération dans le foie. Rullandus donne pour boisson ordinaire à ses malades, la décoction de la racine de Fraisier, bouillie avec des raisins secs, la réglisse et un peu de canelle. Cette boisson est utile dans l'asthme, la vieille toux. Dans quel-

ques pays, on applique des feuilles de Fraisier sur les ulceres des jambes.

Les chèvres, les moutons et quelquefois les vaches mangent du Fraisier, mais les chevaux et les cochons n'en veulent point. La racine colore l'eau en rouge plus foible que la couleur du comaret.

485. o. 2. *Fragaria sterilis*, le Fraisier stérile. On trouve de cette espece dans les bois, sur les hauteurs de Sevres, à Versailles, Montmorency et dans différens autres endroits des environs de Paris; ses fleurs sont blanches ainsi que celles du numéro précédent.

486. 160. 1. *Fraxinus excelsior*, le Frêne ordinaire. Il croît ordinairement dans les terreins humides, on en voit en plusieurs endroits aux environs de Paris. Il fleurit en avril.

On mange quelquefois en salade les jeunes feuilles de Frêne; les Anglais emploient aussi en salade les racines vertes de cet arbre, confites dans de la saumure faite avec du vinaigre et du sel; sa semence se confit au vinaigre comme les capres; le bois fournit, suivant Chaptal, plus d'extrait, et cinquante grains d'acide de sucre de plus que l'érable.

Tout le gros bétail aime beaucoup les jeunes pousses et les fruits du Frêne, mais cette nourriture donne de l'âcreté au beurre qui provient du lait des vaches qui en ont mangé; c'est pourquoi on ne doit point laisser de Frêne à leur portée, quand on veut avoir de bon lait et de bon beurre: il y a des gens qui donnent au bétail des feuilles de Frêne dont les moutons sont fort friands, et dont les chevaux peuvent se nourrir dans les années de disette; mais un pareil fourrage est de peu de valeur. Ces mêmes feuilles, lorsqu'elles sont vertes, sont sujettes à être dévorées par les cantharides; elles plaisent aux abeilles et autres insectes.

Les feuilles, écorces, bois et semences de Frêne sont incisifs, apéritifs, dissolvans, diurétiques, aléxiteres, fébrifuges et sudorifiques. Les feuilles ne sont pas vulgairement en usage pour l'intérieur, cependant plusieurs auteurs avancent que le suc des feuilles et des sommités pris tous les matins, à petite dose, guérit de l'hydropisie, à raison de sa vertu apéritive; ils recommandent

aussi l'usage de ses feuilles, en guise de thé, pour la poitrine et l'estomac; on appelle ces feuilles *thé de Beaumont*. Si vous pilez de ces mêmes feuilles, et si vous les appliquez sur les plaies récentes, et dans les hémorragies, elles suppléent, dit Ettmuller, au baume vulnéraire; aussi les gens de la campagne les emploient toujours avec succès dans ces cas: si vous les fumez avec parties égales de tabac, elles guérissent l'odontalgie. L'infusion de ces feuilles est aussi très-bonne pour les dartres et les érésipeles.

L'eau qu'on en tire par la distillation est bonne contre la surdité. Tragus attribue aussi à cette eau la vertu de guérir la jaunisse et le calcul, lorsqu'on en fait usage intérieurement. Les anciens ont reconnu dans le bois de Frêne une vertu spécifique contre les venins et surtout contre la morsure des viperes; ils pensoient même que l'ombre de cet arbre étoit si pernicieuse aux serpens, qu'ils se seroient plutôt jettés dans les flammes que d'en approcher; c'est ce qui a fait dire à Pline le naturaliste, que si on faisoit un cercle en partie de feu et en partie des branches de cet arbre, les serpens choisiroient le feu préférablement aux approches des branches. Camérarius et Moïse Charas ont observé le contraire dans différentes expériences qu'ils ont faites; ainsi nous pouvons, appuyés sur l'autorité de ces habiles observateurs, révoquer en doute, avec raison, toutes les choses surprenantes qui sont rapportées dans Pline, sur l'antipathie qui regne entre les serpens et le bois de Frêne. Nous pouvons aussi disputer la vertu alexitere aux feuilles de Frêne appliquées sur les morsures des viperes, tant que nous n'en aurons point de preuves certaines.

Nous rejettons pareillement, comme fabuleux et puéril, tout ce que les anciens ont débité sur les prétendues vertus sympathiques de ce bois; elles répugnent évidemment à la saine raison et sont contraires à l'expérience. L'écorce et le bois de cet arbre ont, selon plusieurs médecins, la vertu d'amollir la rate; on assure même, sans néanmoins aucune preuve solide, que si on boit d'ordinaire dans un gobelet de bois de Frêne, la rate se diminue insensiblement; c'est à

cette fin que quelques praticiens en ordonnent la décoction.

Cette décoction n'est pas moins bonne dans les fievres intermittentes, le célebre Hoffmann l'a éprouvé différentes fois; elle produit le même effet que le quinquina, en raison de son amertume et de la vertu astringente qui lui est propre.

Le Frêne est surnommé le gayac des Allemands; ils le regardent comme diurétique et sudorifique et lui attribuent les mêmes propriétés qu'on a découvertes dans le gayac; c'est pourquoi ils le recommandent dans les maladies vénériennes: cependant nous pouvons assurer avec certitude, que le gayac lui est beaucoup supérieur en mérite.

On tire des cendres de l'écorce du Frêne un sel alkali et très-diurétique. Simon Pauli l'ordonnoit au commencement de la petite vérole et de la rougeole, comme un puissant sudorifique, à la dose de douze à quinze grains, qu'il délayoit dans de l'eau de chardon bénit, avec la corne-de-cerf préparée philosophiquement.

Lobel se servoit du cœur, de l'écorce et des sommités, en place du cautere potentiel; il les enfermoit dans un nouet, les mouilloit, les appliquoit et entretenoit l'ouverture qu'il avoit faite, par l'introduction des feuilles de lierre.

Le bois de Frêne, lorsqu'il est encore vert, mis dans le feu par un bout, donne par l'autre extrémité une eau qui est très-propre contre la surdité, si on introduit dans l'oreille du coton imbibé de cette liqueur: on prescrit souvent son écorce dans l'hydropisie et la rétention d'urine.

La graine du Frêne, connue sous le nom d'*ornithoglossum*, est très-propre pour la néphrétique et le calcul. J. Ray la vante beaucoup pour la guérison de la jaunisse et de l'hydropisie: on tire de cette graine une huile empyreumatique qui est fort âcre et puissamment diurétique. Glauber la donne comme un excellent anti-néphrétique.

On fait avec le Frêne un onguent très-bon contre les tumeurs scrophuleuses, les dartres et les cancers. On prend de la céruse et de l'huile d'olive, parties égales;

qu'on fait cuire jusqu'à consomption d'un tiers ; on ajoute ensuite de la poudre d'écorce et de bois de Frêne, en suffisante quantité pour faire un onguent.

Vallemont assure que par la thérébration, vers le mois de mars, on pourroit tirer des Frênes de ce pays une espece de manne qui auroit les mêmes vertus que celles de Calabre.

Les moins versés dans l'histoire naturelle des drogues savent que la manne qui se trouve dans les boutiques n'est autre chose qu'un sucre concret, blanc ou jaunâtre, qui se dissout facilement dans l'eau, et qui sort de lui-même, ou par incision, de même que toutes les gommes, du tronc et des branches des Frênes qui croissent dans la Calabre.

Les habitans du pays distinguent de trois façons de manne : ils appellent la premiere spontanée ; elle coule d'elle-même sans aucune incision ; la deuxieme ne sort que par l'incision qu'on fait à l'écorce des arbres ; la troisieme enfin s'appelle manne des fruits ou en grains.

La spontanée commence à couler vers le midi depuis la fin de juin jusqu'au 20 juillet ; elle est d'abord liquide, elle s'épaissit ensuite insensiblement, puis se forme en grumeaux blancs : on ne la recueille ordinairement que le lendemain ; on la laisse même encore exposée pendant quelques jours à l'ardeur du soleil, et l'on a pour lors ce qu'on appelle *manne choisie* du tronc de l'arbre. Lorsque cette gomme cesse de couler sur la fin de juillet, les naturels du pays font des incisions dans l'écorce jusqu'au cœur de l'arbre ; elle commence pour lors à couler de nouveau, même en plus grande quantité ; mais les grumeaux qui en proviennent sont plus gros, d'une couleur plus rousse et souvent noirs.

La manne des feuilles se recueille aux mois de juillet et d'août : lorsque les fibres nerveuses des grandes feuilles et les veines des petites sont couvertes d'une petite goutte d'une liqueur très-claire, que la chaleur fait sécher et qu'elle transforme en de petits grains blancs de la grosseur du froment, ces grains sont la manne des feuilles.

On a toujours observé que les années pluvieuses sont très-contraires à la récolte de la manne. Ce sont les Frênes de la Calabre qui nous fournissent la manne

qu'on trouve dans nos boutiques. Ces Frênes sont presque de la même espece que les nôtres ; ils sont pourvus du même suc. On remarque sur les feuilles de nos Frênes des grains mielleux. Il n'est donc pas douteux qu'on en peut extraire un suc aussi bon que celui que nous sommes obligés d'aller chercher dans les provinces éloignées : ce suc sera plus analogue à notre tempérament, et ne sera ni altéré ni falsifié ; il ne s'agit que de la méthode par laquelle nous pouvons nous le procurer, puisque nous sommes sûrs de son existence. Il est vrai qu'il ne sort pas spontanément de nos Frênes ; mais peut-on conclure de ce fait, comme la preuve certaine que nous avons, qu'il ne s'y trouve pas ? La seule conséquence qu'on en peut tirer, c'est qu'il n'y est pas en si grande quantité.

La thérébration nous paroît, de même qu'à Vallemont, le moyen le plus sûr pour parvenir à notre but : c'est par ce moyen que nous tirons la seve et le suc de presque tous les arbres. Serions-nous plus malheureux pour celui du Frêne ? En tout cas, si ce moyen est insuffisant pour y parvenir, nous pouvons avoir recours aux incisions, à la compression ou à mille autres expédiens que la nature, secondée par l'art, ne manque pas de nous suggérer. Nous nous contentons ici de les indiquer, et d'inviter tous les naturalistes de la république à employer leur tems et leur étude pour parvenir à cette découverte : c'est la vraie occasion de signaler leur zele pour la patrie et de rendre leurs travaux profitables à leurs concitoyens. Clairon, président de la ci-devant grande chambre des comptes de Dôle, en Franche-Comté, a découvert une infinité de vertus dans le bois de Frêne : on s'en est servi avec succès pour la guérison de plusieurs maladies chroniques.

Le Frêne a le bois très-ferme, liant et élastique tout aussi long-temps qu'il conserve de sa seve ; aussi en faisoit-on autrefois des arcs. On s'en sert actuellement beaucoup dans le charronage : les meilleurs brancards des berlines et des chaises sont de ce bois ; on en fait encore des essieux, des jantes de roues, des rames, des instrumens de labour, des mouffles et divers ouvrages de tour ; on le préfere à l'orme pour des tenons

ou mortaises ; on le débite aussi en planches, quelquefois même en pieces de charpente ; mais il est sujet à être piqué des vers. Lepage dit qu'à la Louisiane le Frêne y est plus commun, plus liant, et en général de meilleure qualité sur les côteaux voisins de la mer que dans les terres, et que, comme il est plus dur que l'orme, les charrons en font des roues qu'il n'est pas nécessaire de ferrer dans un pays tel que celui-la, qui n'a ni pierre ni gravier.

Suivant d'autres observations, plus un sol est sabloneux, plus le Frêne y devient propre à la charpente ; aussi y profite-t-il plus qu'ailleurs. L'argille blanche est un de ces terreins où le Frêne réussit parfaitement ; néanmoins son bois est pour lors plus blanc et moins fort que lorsqu'il a cru dans les terreins secs.

Miller et quelques autres auteurs disent que le Frêne n'est sujet aux vers que lorsqu'on l'a coupé trop tôt en automne ou trop tard au printemps ; ils établissent donc pour regle de la coupe depuis le mois de novembre ou même vers Noël jusqu'en février ; mais on excepte le cas, ou on veut employer ce bois en perches. Le printemps, selon ces auteurs, est alors la meilleure saison tant par rapport au Frêne que tout autre bois liant, sans quoi les pluies d'hiver pourroient endommager le tronc.

On prétend que le Frêne se soutient particulierement fort droit dans un terrein sec et pierreux, et qu'il y fournit quantité de perches. Les jeunes Frênes étant naturellement bien droits, on les dresse à la plaine pour en former des échelles légeres, des hampes d'esponton, des perches que l'on emploie ordinairement à supporter le long des murs d'escaliers, et que l'on nomme *écuyers*. On en fait encore des manches de divers outils ; les perches de Frêne sont estimées dans les houblonnieres ; les couvreurs en chaume s'en servent aussi.

En général, le bois se conserve long-temps sain, s'il est toujours au sec : on veut que ce soit le meilleur bois pour encaquer les harengs ; on en fait des cercles et autres ouvrages de tonnellerie. Il brûle bien et sans fumée, lors même qu'il est encore vert : son charbon est un de ceux qui brûlent le plus.

Les Frênes produisent quelquefois le long de leurs troncs des tumeurs ou exostoses dont le bois est assez bon, mais difficile à travailler; ces morceaux sont recherchés par les armuriers. Les auteurs anglais parlent d'un Frêne bien veiné, que leurs ébénistes emploient, sous le nom d'ébene vert, parce qu'on y trouve de la ressemblance avec l'ébene.

Pour donner à la racine de Frêne une très-exacte ressemblance avec le plus beau bois d'olivier, on y applique un vernis composé de laque, sandarac, marne, ambre et alun, ce qui fait beaucoup mieux que l'huile de lin, recommandée, pour cet effet, par Cardan.

L'écorce de Frêne fournit un tan estimé; cette écorce donne même une couleur bleue propre à la teinture: on a autrefois écrit sur cette même écorce, mais du côté intérieur: dans l'exploitation des bois, on le débite en moutons et en timons; on en voiture aussi en grames, de plusieurs longueurs et grosseurs, telles que de huit à dix pieds de long, sur huit à neuf pouces de diametre. Ces échantillons sont propres à faire des voitures pour charier le vin, qu'on nomme *haquets* en certains endroits, et *souliviers* en d'autres.

On fait avec les Frênes de belles avenues; ils conviennent aussi très-bien dans les grands bosquets: les Normands, pour se préserver des vents du midi, s'en servent pour entourer les vergers où ils habitent, et qu'ils nomment masures. Le voisinage des Frênes est nuisible aux plantes et aux fruits, non-seulement à cause de l'ombre de ses branches, mais aussi à cause de la grande étendue de ses racines.

487. 161. 1. *Fumaria bulbosa*, la Fumeterre bulbeuse, le Pied-de-poule. Cette plante se rencontre dans le parc Saint-Maur et dans le bois de Verrieres: elle donne en mars des fleurs rouges et quelquefois blanches, qui sont assez belles, on en voit encore en avril, elle est vivace et aime les endroits ombragés.

La racine est d'une saveur amere et âcre; elle paroît approcher, par ses propriétés, de l'aristoloche ronde; aussi Lobel rapporte que, de son temps, plusieurs personnes la prenoient pour elle: on la recommandoit anciennement contre la fievre, les vers et la suppression

des regles; on l'emploie aussi pour la guérison des ulceres malins: cette plante est inutile dans les prairies, mais elle peut passer dans les pâturages, d'autant que les vaches et les chevres la mangent.

On peut orner les parties de nos parterres qui se trouvent ombragées, en y cultivant cette plante, dont les fleurs font un très-bel effet au printemps.

488. o. 2. *Fumaria officinalis*, la Fumeterre commune. Elle croît naturellement par-tout aux environs de Paris, dans les champs, les jardins et les vignes: elle fleurit tout l'été et donne des fleurs rouges.

On regarde la Fumeterre comme incisive, apéritive, stomachale et diurétique. La méthode de s'en servir est d'en faire bouillir légerement une petite poignée dans une chopine de petit lait, et d'en continuer l'usage le matin à jeun, pendant un assez long-temps: employée de cette maniere, elle rend le sang plus coulant, elle incise les humeurs tenaces et les évacue peu-à-peu, elle leve les obstructions, fortifie l'estomac et excite les regles et les urines: on la prescrit dans la cachexie, les maladies hypocondriaques et scorbutiques, et dans l'ictere: son suc, mêlé avec celui de cochlearia, dans du lait de chevre, donné au printemps, a guéri des hypocondriaques attaqués du scorbut, qui avoient essayé en vain beaucoup d'autres remedes: cette plante est encore un spécifique contre la galle, soit humide, soit seche, contre les dartres et le feu volage. La plupart des auteurs confirment dans leurs écrits les vertus que nous indiquons dans la Fumeterre.

Freitagius, *in aurorâ medicorum*, dit qu'il a donné avec succès le suc de Fumeterre et d'herbe-aux-cueillers, dans du petit lait de chevre, sur-tout au printemps, à des hypocondriaques attaqués de scorbut, qui avoient été tourmentés en vain par d'autres remedes. Riviere rapporte que le suc de Fumeterre, donné à la dose de trois onces, à une personne attaquée d'une jaunisse et de fréquens vomissemens, avoit, dès la premiere prise, arrêté le vomissement, et que ce même remede étant continué pendant quelques jours, avoit entiérement guéri cette maladie.

Simon Pauli assure qu'il a rétabli les plus galleux,

par l'infusion de cette plante dans du petit lait, et par sa décoction dans la bierre : il a guéri, ajoute-t-il, en peu de temps, une personne du sexe, âgée de sept ans, fort délicate, attaquée de la galle, par l'apozeme suivant :

Prenez *Fumeterre*, une poignée; fraisier, cuscute, de chacun une demi-poignée; racines de pissenlit et d'oseille, de chacune deux gros; canelle choisie, trois gros : faites bouillir avec suffisante quantité de tamarin dans du petit lait; passez, clarifiez et adoucissez avec suffisante quantité de syrop d'épinevinette; ajoutez deux gros d'essence de plantain pour chaque livre de cette décoction; faites un apozeme, dont la dose est de six onces à prendre de trois heures en trois heures, ou de quatre heures en quatre heures.

Le même Simon Pauli avoit coutume de substituer l'eau distillée de Fumeterre à l'eau de chardon bénit, quand celle-ci manquoit. Camérarius observe, d'après Brassavola, que la poudre de Fumeterre a guéri un mélancolique qui en prenoit souvent : nous nous sommes très-bien trouvés, dans plusieurs cas, de l'infusion de Fumeterre, sur-tout pour les dartres.

La moindre chaleur décompose le suc de cette plante, qu'il faut préparer à froid, et que l'on donne assez communément dans du petit lait, depuis deux onces jusqu'à quatre : l'extrait ne conserve qu'une partie de ses propriétés, et doit être préparé avec beaucoup de ménagement.

Cette plante est inutile dans les prairies; les chevaux et les cochons n'en veulent point; les chevres n'y touchent que rarement, les vaches et les moutons la mangent.

Quand on prescrit cette plante dans l'art vétérinaire, aux animaux, c'est ou son suc, à la dose de six onces, ou son infusion, à la dose de deux poignées sur deux livres d'eau.

En Picardie, on se sert de la Fumeterre pour faire cailler le lait.

489. o. 3. *Fumaria capreolata*, la Fumeterre blanche, la Fumeterre à vrilles. Guettard prétend que ce n'est qu'une variété de la précédente : elle fleurit en juin et

juillet, on en trouve quelquefois aux environs de Paris, mais non pas communément.

490. 162. 1, *GALANTHUS nivalis*, la Violette de février, le Violier bulbeux, la Campane ou Cloche blanche, le Baguenaudier d'hiver, la Perce-neige proprement dite. On en trouve dans quelques bois à six ou sept lieues de Paris, tels que ceux des abbayes du Jar et du Val, derriere le potager de Versailles et dans les bosquets de Trianon; elle fleurit en février et mars, ses fleurs sont blanches, elles s'ouvrent peu: il s'en trouve une variété qui donne des fleurs doubles, mais un peu tardives.

491. 163. 1. *Galeopsis ladanum*, l'Ortie rouge, la Crapaudine des champs, la Galéope à fleurs rouges, la Gueule-de-chat, la Galeope ladane. Elle est annuelle, se trouve dans les champs de bleds, donne en juillet et août des fleurs rouges.

Les vaches, les moutons et les chevres mangent cette plante dont les chevaux ne veulent point; elle est inutile dans les prairies.

492. o. 2. *Galeopsis tetrahit*, l'Ortie rouge, le Galeope épaissi. Ses fleurs sont rouges et blanches, et paroissent dans le même temps que celles de l'espece précédente.

Cette plante est inutile dans les prairies et d'une utilité bien foible dans les pâturages; les chevres et les moutons la mangent, mais les autres bestiaux n'en veulent point.

473. o. 3. *Galeopsis galeobdon*, l'Ortie jaune, la Galeope jaune, l'Ortie noirâtre. On en trouve dans presque tous les bois des environs de Paris: elle est vivace, ses fleurs sont jaunes.

Cette plante a une odeur de bitume, un goût un peu salé et astringent, elle est vulnéraire, emménagogue; on emploie ses fleurs en infusion; on pile ses feuilles fraîches, et on les emploie en cataplasme sur les ulceres: macérées dans l'huile, elles sont utiles contre la brûlure et les plaies des tendons. Cette espece plaît aux abeilles et autres insectes: on peut en décorer les parterres.

494. 164. 1. *Galium palustre*, le Caillelait des marais. Il est vivace, croît naturellement dans les petits ruisseaux limoneux des environs de Paris, il donne tout l'été des fleurs blanches.

Les vaches, les moutons et les chevaux le mangent, les chevres et les cochons n'en veulent point.

495. o. 2. *Galium uliginosum*, le Caillelait marécageux. Il croît naturellement dans les prairies aqueuses et stériles des environs de Paris, il donne en mai et juin des fleurs blanches.

496. o. 3. *Galium spurium*, le faux Caillelait, le Caillelait batard. Il est annuel, croît naturellement dans les endroits cultivés des environs de Paris, et donne en mai et juin des fleurs blanches.

497. o. 4. *Galium verum*; le Caillelait commun, le petit Muguet. Il croît naturellement aux environs de Paris, dans les haies, fossés et prairies: il donne en mai et juin des fleurs jaunes.

Gerard dit que les habitans du comté de Chester, près la ville de Nantwich, en Angleterre, où l'on fait d'excellens fromages, ont coutume de mêler les sommités fleuries du Caillelait avec la presure; on y fait même plus de cas des fromages qui ont été faits de cette maniere, que de toute autre.

Les modernes prétendent que le Caillelait est un spécifique contre l'épilepsie. Tournefort et Garidel prescrivent dans cette maladie une cuillerée de suc tiré des fleurs; Tauvry dit qu'on peut aussi l'employer en poudre dans le même cas, à la dose d'un gros, et en décoction à celle d'une poignée dans une pinte d'eau. J'ai fait, dit Garidel, un grand nombre d'expériences avec le Caillelait, j'ai toujours observé, ajoute-t-il, qu'il lâche le ventre des épileptiques; c'est pour lors qu'on peut s'en promettre un bon effet, et voir bientôt calmer les mouvemens convulsifs. Emmanuel Kœnig prétend que cette plante n'est propre à produire cet effet, que par l'acide qui domine en elle.

Le Caillelait, dont on se sert plus communément en Catalogne pour l'épilepsie, est aussi très-bon pour les vapeurs, les spasmes et les étourdissemens, ainsi que Bernard Jussieu l'a observé. Chomel dit aussi avoir vu

plusieurs personnes en faire usage en infusion théiforme, pour la migraine et les vapeurs qui portent à la tête: quelques-uns en font aussi prendre pour la goute. Le syrop fait avec le suc de la fleur, est fort apéritif et propre à provoquer les mois. Tabernæmontanus assure que la décoction de cette plante est excellente pour guérir la galle seche des enfans, pourvu qu'on les en bassine souvent ou qu'on leur en fasse un bain: cette plante passe pour vulnéraire et détersive; prise extérieurement, elle guérit les pertes et les flux de sang: on en donne aux enfans dans les indigestions laiteuses que les tranchées et les matieres vertes font assez connoître: elle convient aussi contre les étourdissemens, les vapeurs et la bouffissure qui se complique quelquefois avec ces maux. Cette même plante, mise dans les narines, arrête l'hémorragie du nez; pilée et appliquée extérieurement, elle guérit l'érésipele et la brûlure.

Quand on prescrit aux animaux le Caillelait dans les maladies analogues à celles de l'homme, c'est à la dose d'une demi-once en poudre, et son suc à la dose d'une demi-livre. Le vrai Caillelait est inutile dans les prairies, attendu qu'il échappe à la faulx par sa petitesse, et que les vaches n'en veulent que lorsqu'il est vert, les chevres, les moutons le mangent, les chevaux et les cochons n'y touchent point.

Les panicules des fleurs du Caillelait donnent une teinture jaune propre aux laines. Guettard a découvert que de ses racines on pouvoit tirer un rouge fort beau, propre à être substitué à celui que l'on tire de la garance; le seul inconvénient qu'on y trouve, c'est que les racines de cette plante sont si minces qu'elles n'en fourniroient que très-peu, ce qui est peut-être la seule cause qu'on n'en fait pas usage.

On a nourri, lit-on dans l'Histoire de l'académie, année 1747, pendant du temps, des lapines pleines avec une pâtée dans laquelle il entroit de la racine de Caillelait pulvérisée que l'on mêloit avec du son et des feuilles de choux hachées, pour leur faire un aliment qu'elles pussent manger; elles s'en sont assez bien accommodées, et leurs petits sont venus à bien; ce qu'il y a de

singulier, c'est qu'elles ont eu leur lait teint d'une couleur de rose assez vif, et que les os de leurs petits naissans se sont trouvés fortement colorés de rouge, sans que ceux des meres, qui ont été disséquées, en eussent la plus légere teinture. Par quel moyen cette couleur, qui avoit pu passer, de l'estomac de la mere, aux os du fœtus, avoit été empêchée d'agir sur ses propres os auxquels elle devoit parvenir plus aisément? Et si on veut supposer que l'état presque cartilagineux des os du fœtus avoit favorisé son action, n'y avoit-il pas dans le corps de la mere des parties qui ne fussent ossifiées qu'au même degré? Il faudroit plus d'une expérience pour éclaircir cette espece de mystere.

La dénomination française de cette plante est impropre, car elle ne caille pas le lait; ses feuilles verticillées, et ses petites fleurs jaunes, font un joli effet dans les gazons champêtres.

493. o. 5. *Galium molugo*; le Caillelait blanc. Il donne en mai et juin des fleurs blanches; il croît dans les mêmes endroits que le précédent.

Il a la propriété anti-spasmodique du précédent, mais à un degré moindre; il est inutile dans les prairies, puisqu'il échappe à la faulx par sa tige glissante et foible, mais c'est un bon pâturage: tous les bestiaux en mangent.

499. o. 6. *Galium boreale*, le Caillelait nerveux, le Caillelait du nord. Il est vivace et croît naturellement dans les marais des environs de Paris, on en trouve à Saint-Maur, à Cachan, à Choisi, à Villeneuve-Saint-Georges, et près le château Frayé; ses fleurs, qui sont blanches, paroissent en juin.

Les femmes de Finlande teignent leurs laines et leurs étoffes avec les racines de cette plante, on s'en sert pour donner une couleur rouge à la bierre; les chevres, les moutons, les chevaux et quelquefois les vaches en mangent, mais les cochons n'en veulent point.

500. o. 7. *Galium aperine*, le Gratteron ou Rieble, le Philantrope. Il est vivace, croît naturellement dans les fossés, le long des chemins; il donne des fleurs blanches et fleurit tout l'été.

On lui attribue une propriété incisive et apéritive ; pour lever les obstructions, provoquer les mois, et exciter les sueurs. Simon Pauli assure qu'en Dannemarck on se sert de l'eau distillée de cette plante pour les maux de poitrine et les vapeurs; quelques-uns la font boire dans la pleurésie. Chomel dit que toute la plante de Gratteron en décoction, à la dose d'une poignée dans une pinte d'eau; et son suc, à la dose d'une once, soulage considérablement les malades affligés de la gravelle. Mayerne estime beaucoup ce suc, à la dose de 2 onces, pour les hydropiques. Geoffroy dit que, suivant quelques auteurs, le Gratteron pilé avec de la graisse de porc, et appliqué extérieurement, guérit les écrouelles. Durande ajoute que cette plante a été recommandée contre la bouffissure, la jaunisse, les obstructions du foie, la diarrhée, la colique néphrétique occasionnée par des graviers, l'épilepsie et le scorbut.

Cette plante est inutile dans les prairies, mais elle convient dans les pâturages ; tous les bestiaux en mangent, excepté les cochons, cependant les vaches n'en veulent plus, lorsqu'elle est sèche, et dans ce cas elle est nuisible aux chevaux ; ses semences, toujours couvertes de poils rudes et épineux, les tourmentent beaucoup.

On s'en sert dans l'art vétérinaire, pour résoudre les tumeurs dures dans les chevaux. Les paysans mettent le Gratteron dans les entonnoirs où ils passent le lait, qu'ils nomment couloirs ; les tiges et les feuilles de cette plante arrêtent par leur âpreté les poils et autres ordures.

501. e. 8. *Galium parisiense*, le Caillelait des environs de Paris. Il est annuel et croît naturellement sur les bords des chemins et fossés des bois des environs du Plessis-Piquet ; il fleurit en mai et juin, ses fleurs sont ou d'un rouge foncé, ou blanches.

502. 165. 1. *Genista sagittalis*, le Genêt en forme de flèches. On en trouve sur les hauteurs de Sevres, et au Trou-d'enfer, à Montmorency, à Chantilly, à Fontainebleau : il donne en juin et juillet des fleurs jaunes.

On peut l'employer à faire des touffes dans les jardins d'ornement.

503. o. 2. *Genista tinctoria*, le Genêt des teinturiers, l'Herbe à jaunir. Il vient naturellement aux environs de Paris ; il fleurit en juin et juillet, ses fleurs sont jaunes.

On confit au vinaigre les boutons de ce Genêt, et on les emploie dans les sauces comme les capres ; mais ces boutons sont ordinairement durs et n'ont point le goût relevé de la capre. On prétend que les lievres sont fort friands du Genêt ; les vaches, les chevres et les moutons en mangent : il se trouve encore des pays où on le cultive pour la nourriture de ces derniers qui mangent très-bien ses graines pendant l'hiver, de même que les branches seches, avec les cosses de ces mêmes graines. Il est des pays où on fertilise la terre avec du Genêt qui a servi de litiere aux chevaux : on se sert aussi du Genêt, en guise de rameaux, pour faire grimper les vers à soie, lorsqu'ils veulent filer. Le Genêt est encore usité dans la médecine, on le regarde comme très-apéritif : on fait bouillir les feuilles, les rameaux et les sommités du Genêt, dans du vin et de l'eau, et on ordonne cette décoction aux hydropiques. La graine de cette plante, prise à la dose d'un gros et demi dans l'hydromel, le matin à jeun, purge violemment : le suc qu'on tire par expression des branches tendres, est en même temps purgatif et vomitif, il s'ordonne à la dose d'une once. On prescrit dans le rhumatisme, la goutte, l'hydropisie, les maladies du foie, de la rate et du mésentere, le syrop de fleurs de Genêt, ou leur infusion dans l'eau commune, qu'on mêle avec des sommités de menthe et de sarriette : la dose est depuis une once jusqu'à deux. La fumigation de ces mêmes fleurs est utile aux hydropiques, pour désenfler les jambes. Dodoëns ordonnoit avec succès l'infusion des tendrons de Genêt aux hydropiques, pour faire passer les eaux et les urines. Claudius y joignoit du sel d'absynthe ; selon lui, ce remede est le plus grand spécifique contre l'hydropisie. Tout ce qui est sûr, c'est que le sel lixiviel qu'on tire de cette plante, a produit plusieurs fois des grands effets dans cette maladie. En faisant brûler sur une assiette d'étain de jeunes branches de Genêt vert, on en

tire une huile noirâtre fort caustique; on l'emploie contre les dartres.

Quand on prescrit aux animaux les fleurs de Genêt, c'est en décoction, à la dose de deux poignées, dans une livre et demie d'eau.

On fait des balais avec les tiges de Genêt, on peut s'en servir pour des liens. Dans le territoire de Pise, on l'emploie plus utilement, en le faisant rouir dans l'eau d'une source chaude; on en a tiré une espece d'étoupe qui devient un fil assez beau et qui prend bien la teinture: on a fait voir à l'académie des sciences, en juin 1763, de la toile faite avec ce fil; elle a paru bonne, mais grossiere: la partie ligneuse qui vient après que l'écorce s'est détachée par le rouissage tombe en poussiere dans la broue. A Pise, on s'en sert pour rembourer les chaises, parce qu'elle a peu d'élasticité: dans les villages, on comble les fossés avec le bois de ses grosses racines. On tire des fleurs du Genêt une couleur jaune fort en usage chez les peintres et les enlumineurs; quand on les mêle avec le pastel, elles donnent une couleur verte.

Dans les villages, on fait des fossettes du bois de ses grosses branches; on fait aussi des claies avec le Genêt. Nous observerons ici, avant de finir ce qui concerne le Genêt, qu'on peut l'employer encore en guise de tan, que l'odeur de ses branches chasse les chenilles, mais que ses fleurs plaisent aux abeilles et même à d'autres insectes: on prétend que sa semence torréfiée peut suppléer au café.

504. O. 3. *Genista pilosa*, le Genêt velu. On en trouve aux environs de Paris, au Mont-Valérien et en d'autres endroits: il fleurit en février, mars et avril.

Ses fleurs sont estimées pour la peinture.

505. O. 4. *Genista anglica*, le Genêt d'Angleterre. Il donne tout l'été des fleurs jaunes; on en trouve dans les bruyeres, aux buttes de Sevres, à Montmorency, Avron et autres endroits.

Toutes ces différentes especes de Genêt sont propres pour décorer les bosquets; on préfere le Genêt d'Espagne, principalement celui à fleurs doubles, dont l'odeur est admirable.

506. 166. 1. *Gentiana pneumonanthe*, la Gentiane d'automne. Elle croît naturellement dans les endroits un peu humides des environs de Paris : on en trouve communément à la queue de l'étang d'Enghien, dans la forêt de Senart, au poteau de l'Hermitage, à Fontainebleau et autres endroits.

Cette plante est vulnéraire et bonne contre les luxations ; elle donne en automne de grandes fleurs bleues sur des tiges assez courtes, orne très-bien les gazons et s'y plaît depuis quelques temps ; on en cultive en pots dans les jardins des fleuristes.

507. o. 2. *Gentiana nivalis*, la Gentiane d'hiver. Elle fleurit en février et quelquefois en mars : on en trouve à Fontainebleau, ses fleurs sont bleues, souvent elle ne monte qu'à un travers de doigt, sans rameaux et n'ayant même qu'une fleur ; elle réussit rarement dans les jardins, ou quand on l'y veut cultiver, il faut lui donner une terre qui approche de celle d'où elle a été tirée.

Cette plante est d'autant plus intéressante pour la décoration des jardins, qu'elle est une des premieres qui fleurisse.

508. o. 3. *Gentiana centaurium*, la petite Centaurée. On en trouve dans les lieux arides aux environs de Paris. Elle fleurit en juillet et août, ses fleurs sont rougeâtres, quelquefois blanches.

Les sommités fleuries de cette plante incisent puissamment les humeurs visqueuses et levent les obstructions des visceres ; aussi les recommande-t-on dans les maladies chroniques et les fievres intermittentes ; elles ont aussi la vertu d'ouvrir les vaisseaux hémorrhoïdaux et de faire couler les regles ; on en fait macérer une pincée ou deux dans du vin, et on les fait bouillir dans de l'eau de chardon béni pour un verre de boisson. On en prescrit la poudre seche à la dose d'un gros en le conservant jusqu'à une demi-once. Rullandus, au rapport d'Ettmuller, guérissoit presque toutes les fievres intermittentes, après avoir fait précéder un vomitif, avec la seule décoction des fleurs ou même de la plante, et dans les maladies chroniques, il mêloit la racine de cabaret avec la petite Centaurée.

Cette plante est utile pour faire revenir l'écoulement des hémorroïdes, soit en l'employant intérieurement, soit en faisant des frictions à l'extérieur. Elle fortifie l'estomac, aide la digestion et fait mourir les vers. Palmerarius la vante comme spécifique dans les maladies contagieuses; un gros de petite Centaurée en poudre, prise dans du vin ou dans de l'eau de chardon bénit, excite une sueur modérée.

Galien a publié un livre entier sur les vertus de la petite Centaurée. Simon Pauli la regarde comme un puissant secours et un vrai spécifique pour guérir la morsure des chiens enragés et des autres animaux venimeux. C'est sans doute pour cette raison que Julien Palmerarius employa cette plante dans sa poudre fameuse contre la rage, qu'il dit être si efficace, qu'il n'a vu aucun homme en faire usage sans avoir évité le malheur funeste qui suit cette maladie, de quelque maniere qu'il ait vécu, pourvu néanmoins que les parties de la tête qui sont au-dessus des dents n'aient pas été blessées; car si elles l'ont été, il n'y a gueres d'espérance, de même que quand on lave dans l'eau froide la partie malade après la morsure, selon la remarque du même Palmerarius.

Fernel recommande fort un lavement fait avec la décoction de petite Centaurée pour les douleurs de la sciatique. Cette plante est encore utile pour fermer les plaies récentes, elle les déterge et les fait sécher, les agglutine et les remplit de chair. Simon Pauli assure qu'on ne peut trouver contre la crasse et la galle séche de la tête un remede plus excellent que la petite Centaurée bouillie dans la décoction de pois. Si on en lave la tête, cette liqueur emporte fort bien la crasse et déterge la galle, elle fait même mourir des milliers de poux. On tire un sel des cendres de cette plante, qu'on dit propre à guérir la fievre tierce et rétablit les regles qui sont supprimées. On la donne à la dose d'un demi-gros.

On trouve de la petite Centaurée mêlée parmi les autres plantes vulnéraires de la Suisse: on la cueille pour l'ordinaire en automne, qui est le temps où elle est en fleurs. On la coupe vers le milieu de sa tige, et on prend par conséquent les feuilles qui sont attachées à

cette tige et les fleurs qui sont à son extrémité; on l'enveloppe dans des petits cornets de papier, et on la fait sécher de cette maniere. Elle entre dans la *thériaque* de la pharmacopée de Londres; celle de Paris l'emploie dans sa *poudre contre la rage*, dans les *décoctions ameres*, dans l'*onguent mondificatif d'ache*, et son extrait dans la *thériaque céleste*.

La petite Centaurée est la plante qui tient le premier rang parmi les médicamens amers; aussi convient-elle dans tous les cas où les amers sont indiqués, pour suppléer la bile, qui pêche souvent ou par inertie, ou par l'obstruction des canaux destinés à la faire couler. Cependant on doit, dans les derniers cas, avoir attention de détendre avant de faire usage des amers, dont on sait que l'action est toujours un peu irritante et accompagnée de chaleurs. Avant la découverte du quinquina, on ne se servoit que de la petite Centaurée pour détruire les fievres intermittentes; elle réussit même encore à présent contre cette maladie beaucoup plus efficacement que le quinquina.

Quand on donne de la petite Centaurée aux chevaux dans les cas analogues à ceux de l'homme, c'est en infusion, à la dose d'une demi-poignée dans un demi-verre de vin; en poudre, à la dose d'une demi-once, et en extrait, à celle de deux gros.

Les vaches ne touchent point à cette plante.

509. ☉. 4. *Gentiana amarella*, la Gentiane amarelle. Elle donne en août et septembre des fleurs bleues: on en trouve à S. Germain et à Compiegne.

Cette plante, suivant Linné, est amere et douée d'une vertu tonique; elle convient dans la pleurésie et la fievre tierce.

510. ♃. 5. *Gentiana cruciata*, la Croisette, la Gentiane croisette. Elle croît communément sur les montagnes escarpées: on en voit à la garenne de Conneville, proche Creil, à Compiegne, à Fontainebleau, sur la berge de la montagne à gauche en descendant à Bouron. Elle fleurit en juillet et août; ses fleurs sont d'un beau bleu.

Sa racine est stomachique, fébrifuge: elle n'est presque pas d'usage en médecine, quoique vantée par quel-

ques auteurs. Elle est propre pour la décoration des jardins ; elle fait merveille dans certaines clairieres des bosquets champêtres.

511. o. 6. *Gentiana filiformis*, la Gentiane filiforme. Elle est annuelle, et croît naturellement autour des mares de Bondy et de la forêt de Senart ; on en trouve aussi dans la forêt de Fontainebleau et autour de l'étang de S. Hubert. Elle donne en juillet et août des fleurs jaunes.

512. 167. 1. *Geranium cicutarium*, la Gentiane cicutaire, le Bec-de-grue cicutaire : il croît dans les endroits stériles des environs de Paris, fleurit tout l'été, ses fleurs sont purpurines.

Ce geranion n'a aucune propriété bien connue ; cependant Dodoens ou Dodoné dit qu'il convient dans les blessures récentes et sanguinolentes, et dans les inflammations commençantes. Au surplus, cette plante paroît douée d'une vertu rafraîchissante et quelquefois dessicative avec une légere astritition.

Elle est inutile dans les prairies, mais non pas dans les pâturages : les chevaux, et quelquefois les vaches et les moutons en mangent.

L'aiguille qui termine sa semence se tord au sec et se détord à l'humidité comme la barbe de l'averon : on en fait un hygrometre. Ses fleurs rouges émaillent joliment les gazons champêtres.

513. o. 2. *Geranium pratense*, le Geranion des prés. On en trouve dans les prés de Lahy : il fleurit en juin ; ses fleurs sont bleues, elles varient en blanc.

Il est en grand usage chez les chirurgiens, pour guérir les tumeurs cancéreuses, squirrheuses et les abcès. Il adoucit et absterge par son suc résineux, et qui sent bon : on peut l'employer en guise de tan.

510. o. 3. *Geranium robertianum*, l'Herbe à Robert, l'Herbe à squinancie, le Bec-de-grûe à Robert. Il croît naturellement sur les rochers : on en trouve aux environs de Paris ; il fleurit en juin, ses fleurs sont purpurines.

Cette plante est un bon vulnéraire et astringent, plus tempéré que les autres, selon Ettmuller, aussi l'emploie-t-on fréquemment dans les potions et décoctions vulnéraires : il résout puissamment, il arrête le sang et le dis-

sipe lorsqu'il est coagulé : il modifie les plaies et les ulceres, arrête toute sorte d'hémorrhagie ; sa poudre, à la dose d'un gros, prise dans de bon vin, est fort utile pour dissiper les vents de la matrice : on emploie utilement les feuilles pilées et bouillies dans du vin, en forme de cataplasme, sur les fluxions et tumeurs douloureuses ; elles résolvent les tumeurs œdémateuses des pieds, étant pilées et mêlées avec du sel et du vinaigre ; on s'en sert communément, dit J. Ray, pour les érésipeles, les ulceres et les plaies des mamelles et des parties de la génération. Ettmuller en recommande le suc mêlé avec de la thérébentine, en forme de baume, lequel étant appliqué dessus, guérit promptement, sûrement et sans causer de peine. Fabricius Hildanus assure qu'on emploie souvent avec succès la décoction de cette plante sur les cancers des mamelles ; Haller regarde la graine comme un grand vulnéraire. Cette plante résout le sang coagulé ; employée en cataplasme, elle précipite, dit-on, les urines, fait passer le lait aux femmes en couches ; elle convient dans les ardeurs, les érésipeles ; pour la squinancie, les ardeurs de la bouche et les gerçures de la langue. Buxbaum prétend aussi que c'est un excellent vulnéraire, tant prise intérieurement qu'appliquée extérieurement. Crollius, dans son Traité des remedes intérieurs, attribue une grande vertu à sa poudre dans la fracture des os.

On peut donner aux animaux, dans les cas analogues à ceux de l'homme, cette plante en poudre à la dose d'une demi-once. Swerkfelt observe que si on donne de la décoction au bétail qui rend du sang, il le guérit.

Les chevres, les chevaux, et quelquefois les vaches en mangent, les moutons et les cochons n'en veulent point.

515. o. 4. *Geranium lucidum*, le Geranion luisant. Il est annuel, croît naturellement sur les rochers ombragés, on en voit à Epernon ; il fleurit en juin, ses fleurs sont purpurines.

Cette plante est fort jolie, tant par la beauté de son feuillage que de ses fleurs.

516. o. 5. *Geranium molle*, le Géranion mol. Il est annuel, croît naturellement sur les places stériles des

environs de Paris; il fleurit tout l'été, ses fleurs sont rouges.

Les vaches mangent cette plante qui est néanmoins inutile dans les prairies.

517. o. 6. *Geranium columbinum*, le Géranion pied-de-pigeon. On en trouve aux environs de Paris; il fleurit tout l'été, ses fleurs sont rouges.

Tournefort recommande le syrop fait du suc des feuilles, pour la dyssenterie; son extrait a la même vertu: on emploie ses feuilles dans les potions, les décoctions, les huiles et les onguens, pour les contusions et les plaies: de quelque maniere qu'on donne cette plante, elle arrête, d'une maniere surprenante, le sang, de quelqu'endroit qu'il coule.

518. o. 7. *Geranium dissectum*, le Bec-de-Cigogne, le Géranion disséqué. On en trouve aux environs de Paris; il fleurit tout l'été, ses fleurs sont rouges.

519. o. 8. *Geranium rotundifolium*, le Géranion à feuilles rondes. Il donne pendant tout l'été, aux environs de Paris, des fleurs rouges, et est annuel; plusieurs auteurs le confondent avec la 516e. plante, et lui attribuent les mêmes propriétés.

Il est inutile dans les prairies, mais non pas dans les pâturages, car les chevaux et quelquefois les vaches et les moutons le mangent, les cochons n'en veulent point.

520. o. 9. *Geranium pusillum*, le Géranion nain. Il fleurit en mai et juin, la corolle de ses fleurs est d'un rouge pourpre avec des antheres bleues: il est annuel et croît aux environs de Paris.

521. o. 10. *Geranium sauguineum*, le Bec-de-grue sanguin. On en trouve aux environs de Paris, au bois de Boulogne, au Mont-Valérien, dans la forêt de Senart et à Fontainebleau: il fleurit tout l'été, ses fleurs sont purpurines.

On emploie utilement les feuilles de cette plante dans les décoctions et les bouillons vulnéraires, pour arrêter les catharres: on s'en sert extérieurement, pilées et appliquées sur les plaies.

Les vaches, les chevres et les chevaux mangent de cette plante, mais les cochons n'en veulent point; elle plaît aux abeilles et autres insectes, on en peut faire du tan.

On pourroit en former des touffes dans les parterres, elles seroient couvertes tout l'été de fleurs assez grandes, d'un rouge de sang très-vif, et feroient un fort bon effet.

522. 168. 1. *Geum urbanum*, la Benoîtte commune, la Recise, le Galiot, le Gariot, l'Herbe-de-Saint-Benoît. On en trouve aux environs de Paris, dans les terreins ombragés et humides: elle fleurit en juin et juillet, ses fleurs sont jaunes.

Les Anglais se servent de la racine de cette plante pour conserver la drêche: il n'en faut qu'une petite quantité dans cette liqueur, avec le houblon, pour l'empêcher de devenir âcre; si on en met trop, elle donne à la bierre un haut goût d'épice, mais fort bon. Parmi les habitans de la Norwege, il s'en trouve beaucoup qui aiment si fort ce goût, qu'ils ne seroient pas contens si la bierre ne s'en ressentoit pas. Il est certain, d'après des observations constantes, que la bierre qui a pris le haut goût de cette racine ne se gâte jamais. Linné assure que cette liqueur acquiert, par le moyen de cette racine, un parfum très-agréable: ces mêmes racines sont encore très-merveilleuses pour raccommoder le vin gâté.

La racine de Benoîtte, cueillie au printemps, sent le clou de girofle. Chomel dit avoir donné la décoction de cette plante, à la dose d'une poignée, dans un demi-septier de vin, au commencement du frisson des fièvres intermittentes; il survient une sueur abondante, et la fievre se trouve guérie plus promptement. Ce remede est encore stomachique; Tragus le dit propre dans les maladies du foie. Nous avons connu un vieillard qui est parvenu à l'âge de quatre-vingt-seize ans, sans avoir jamais été malade, et qui faisoit usage tous les matins de la décoction de cette plante. Cette racine est aussi céphalique et cordiale; elle convient dans les fluxions et les catharres. Paracelse prescrit l'usage de cette plante, sur-tout dans cette derniere maladie; il la mêle avec la racine d'*acorus verus*. Simon Pauli prétendoit qu'on pouvoit substituer la racine de Benoîtte au *contrayerva*. L'extrait de cette plante convient aussi dans la diarrhée, le crachement de sang et les pertes des

femmes. Un bon remede contre la palpitation de cœur, c'est l'infusion de cette racine seche, concassée légerement, faite dans un verre de vin blanc, à la dose d'un gros, jusqu'à ce que la teinture soit devenue rouge; cette racine est aussi employée comme vulnéraire. On recommande la tisanne faite avec toute la plante, après les chûtes ou autres accidens dans lesquels il y a lieu de craindre qu'il n'y ait du sang extravasé, on assure que cette racine infusée dans du vin blanc, est un excellent emmenagogue: un vin stomachique très-vanté, est celui dans lequel on a fait infuser la racine de Benoîtte.

Quand on ordonne toute cette plante aux animaux, dans les cas analogues à ceux de l'homme, c'est pour l'ordinaire en décoction, à la dose d'une poignée sur une livre d'eau, et les racines en poudre, à la dose d'une demi-once: on emploie cette plante en guise de tan.

Les vaches, les chevres, les moutons, les cochons et quelquefois les chevaux mangent cette plante.

523. 169. 1. *Glecoma hederacea*, le Lierre terrestre, la Terrette, l'Herbe-de-Saint-Jean, la Rondette. Cette plante est très-commune aux environs de Paris: elle fleurit en avril et mai, ses fleurs sont bleues, elle est vivace.

Le Lierre terrestre est pectoral, incisif, apéritif, discussif et vulnéraire, employé soit intérieurement, soit extérieurement: toute la plante est en usage en médecine; sa dose en décoction ou en infusion, est une petite poignée sur une pinte d'eau. On fait avec ses feuilles et ses fleurs un extrait, une conserve et un syrop; le syrop est très-estimé pour l'asthme; Chomel assure en avoir vu de bons effets: on prescrit le syrop et la conserve, à la dose d'une once, et l'extrait à celle d'une demi-once. Simon Pauli faisoit prendre aux malades de la poudre de cette plante, avec autant de suc détrempé dans son eau distillée. Willis la conseilloit pour l'asthme, la toux opiniâtre et la phthysie, à la dose d'un demi-gros. Si on en croit J. Bauhin, le Lierre terrestre, appliqué en cataplasme, est très-propre pour appaiser les tranchées des femmes en couche. Quelques-

uns attribuent à son suc, tiré par le nez, la propriété de guérir la migraine. Cette plante est aussi très-bien indiquée dans les ulceres internes; Lobel la conseilloit dans la goutte; Ettmuller assure que rien n'est meilleur, que le suc pris intérieurement, pour les chûtes où l'on soupçonne du sang extravasé ou caillé; Boyle l'ordonne encore dans les rhumatismes et l'ardeur d'urine. Rien n'est plus salutaire que sa décoction prise matin et soir, avec un peu de sucre.

Le Lierre terrestre ne convient pas seulement intérieurement, on l'emploie encore extérieurement: on fait un onguent excellent pour la brûlure, avec son suc récemment exprimé et cuit avec la graisse d'une oie qui n'ait pas été rôtie.

Marechal, chirurgien, s'est servi avec succès du Lierre terrestre, pour la piqûre des tendons; il faisoit piler une partie de cette plante et l'enfermoit dans un vaisseau de verre qu'il exposoit au soleil, jusqu'à ce qu'elle fût pourrie et réduite en huile ou suc épais: c'est de cette huile dont il faisoit usage.

Extérieurement, le suc du Lierre terrestre, mêlé avec un peu de vin, est recommandé pour enlever la taie des chevaux. J. Bauhin conseille aux maréchaux de se servir de cette plante mêlée avec de l'avoine, pour expulser les vers de ces animaux; elle leur convient aussi, lorsqu'ils sont attaqués de la pousse. La dose du Lierre terrestre, pour les bestiaux, est d'une demi-once en poudre, de quatre onces en suc, et d'une poignée en infusion, dans une livre d'eau. Il plaît beaucoup aux abeilles: les moutons et rarement les chevaux en mangent, il passe même pour leur être nuisible; les chevres, les cochons n'en veulent point, il est par conséquent inutile dans les prairies, et d'ailleurs il y trace trop.

On prétend que le Lierre terrestre, infusé dans de la bierre fermentée, a la propriété de la rendre d'une limpidité étonnante.

524. 170. 1. *Globularia vulgaris*, la Globulaire, la Boulette, la Marguerite bleue, la Globulaire commune. Cette plante se trouve à Sevres et à Montmorency, de même que dans la petite pelouse du Val, près le

du suc tiré par expression de toute la plante et épaissi en consistance de syrop, selon l'art au bain-marie, purge moins que celui qu'on prépare avec la décoction et l'infusion du marc faite dans l'eau : ce dernier extrait purge mieux que l'autre. L'extrait fait avec de l'esprit-de-vin est moins bon que ne l'a pensé Ettmuller; il fatigue beaucoup le malade par les tranchées; il purge véritablement plus par les selles, mais avec plus d'irritation. Pour corriger la malignité de ces purgatifs, Schroder prétend qu'il y faut mettre de la canelle ou semence d'anis, et Camerarius conseille le suc de callamene. Il est certain que la Gratiole, ainsi que nous l'avons déjà observé, est un bon remede contre les vers; elle est aussi vulnéraire. Cœsalpin dit que cette derniere qualité fut découverte par hasard sur un homme qui avoit été blessé dans un puits : on enveloppa de cette herbe la tête du blessé, et le malade fut bientôt guéri de sa blessure. C'est grand dommage, dit Fontenelle, que le hasard ne se mêle pas plus souvent qu'il ne fait dans ces sortes de cas, il est certain qu'on feroit plus de découvertes.

Les villageois d'Alsace faisoient prendre intérieurement aux bêtes à corne la décoction de la Gratiole pour les garantir des maladies épizootiques qui régnoient parmi le bétail en 1728, et le succès en a été souvent heureux.

On fait des infusions avec cette plante pour les chevaux à la dose de deux poignées dans une livre d'eau, ou bien on la macère dans du vin pour le même usage.

Cette plante gâte beaucoup les prairies et les potagers humides : les chevaux maigrissent, à ce qu'on prétend, lorsqu'elle se trouve mêlée avec le foin qu'on leur donne. Elle peut servir d'ornement dans les jardins.

530. 173. 1. *Gypsophilla muralis*, la Gypsophille des murailles. Elle est annuelle, et croît naturellement le long des chemins : on en voit aux environs de Paris; elle fleurit en juillet et août, ses fleurs sont petites, rougeâtres et rayées de pourpre.

Les Espagnols se servent de l'espece de cette plante,

qui croît dans leurs climats, en guise de savon. Ne pourrions-nous pas essayer d'en faire de même de l'espece qui croît chez nous ?

531. 174. 1. *Hedera helix*, le Lierre en arbre, le Lierre à cauteres, le Lierre commun. On en trouve aux environs de Paris ; il fleurit en septembre, octobre et novembre, et donne des fleurs d'un blanc sale : il croît naturellement sur les arbres pourris et dans les haies.

Les feuilles de Lierre ont une saveur un peu âcre, ses baies un goût acidule : il découle de son bois un suc qui s'épaissit ; on le nomme *gomme de Lierre*. Sa saveur est âpre et âcre. Les feuilles de Lierre sont astringentes, vulnéraires et résolutives : on fait avec les feuilles des décoctions, qu'on emploie dans les douleurs d'oreilles et de dents ; on s'en sert aussi en cataplasme ; on les applique sur les cauteres ; on les met pareillement en usage pour la teigne ; on emploie les bayes en infusion dans du vin : en général, l'usage intérieur du Lierre est dangereux, quoique néanmoins on recommande sa racine pulvérisée contre le ver solitaire. Boyle assure, dans ses expériences physiques, que les bayes de Lierre ont été très-utiles dans une certaine peste qui régnoit à Londres : on les pulvérisoit dans du vinaigre, et on les prenoit dans du vin blanc pour exciter la sueur. Palmerarius est du même avis dans son traité de la peste et des maladies contagieuses. Baillou raconte qu'un malade qui ressentoit une douleur habituelle à la partie convexe du foie, n'ayant pu être soulagé par aucun remede, prit, par le conseil d'un paysan, un ou deux gros de poudre de racine de Lierre dans l'eau de poulet, et il ne tarda pas à être soulagé.

Le Lierre, mêlé avec l'orge, a été recommandé contre la dyssenterie des oies : les moutons et les chevaux mangent de cette plante ; les vaches et les chevres n'en veulent point. Le bois qu'on tire des gros troncs du Lierre est quelquefois employé par les tourneurs : ils en font des vases à boire, auxquels on attribuoit autrefois la vertu de laisser filtrer l'eau et de retenir le vin lorsqu'on y mettoit ces deux liqueurs. Le bois de sa racine sert aux cordonniers à ôter le morfil de leur tranchet lors-

qu'ils l'ont aiguisé : la décoction de ses feuilles noircit les cheveux; dans les campagnes, on en met dans la lessive pour enlever les taches d'encre et de fruits.

On fait avec le Lierre de fort beaux berceaux, on en fait des guirlandes pour lier les arbres des bosquets, on l'emploie pour couvrir les murailles.

532. 175. I. *Hedysarum onobrychis*, le Sainfoin ordinaire, l'Esparcette. Le Sainfoin vient dans les plaines, les côteaux et les montagnes, on le cultive, il est d'un excellent rapport dans les bonnes terres qui ont du fond; il fleurit en mai, ses fleurs sont en épis et rougeâtres.

Le Sainfoin fournit le foin le plus appétissant, le plus nourrissant, qu'on puisse donner aux chevaux et aux autres bestiaux, il les ragoûte singulierement, il donne beaucoup de lait aux vaches; cependant il faut observer de ne pas donner cette plante verte aux bestiaux, il faut même les habituer peu-à-peu à celle qui est seche, et ne leur en donner qu'une petite quantité à la fois, car ils la mangent avec trop d'avidité; de plus, le Sainfoin leur procure tant de sang, qu'on en a vu en danger d'être suffoqué; sa graine est très-propre à nourrir les poules, et à les faire pondre souvent.

On a observé que le Sainfoin recueilli avec soin, bien seché et conservé dans des boîtes, a l'odeur du thé, aussi le fait-on prendre à quelques personnes pour du thé vert, ses feuilles se conservent de même, mais il faut avoir attention de les cueillir un peu avant la fleur.

Le Sainfoin est détersif, apéritif, sudorifique : il étoit fort en usage chez les anciens, mais les médecins l'ont rejeté de la classe des médicamens. Dioscoride et Galien se servoient de ses feuilles pilées et appliquées en cataplasme, pour résoudre les tumeurs et les enflûres. Pline rapporte que la décoction de ces mêmes feuilles dans du vin, est un grand remede dans la strangurie. Cette même décoction est un bon sudorifique, pourvu que le malade en boive abondamment : ses fumigations ont été mises en usage dans la paralysie.

533. 176. I. *Heliotropium europæum*, le Tournesol, l'Herbe aux verrues. Il est annuel et croît aux bords des

chemins, dans les terreins sabloneux : on en trouve aux environs de Paris; il fleurit en juillet et août, ses fleurs sont blanches.

On prétend qu'en frottant les verrues avec l'herbe d'Héliotrope, ou avec ses semences; on les fait passer insensiblement. Garidel dit que cela ne réussit pas toujours, et qu'il a souvent vu l'expérience du contraire.

Cette plante, pilée et appliquée sur les ulceres chancreux et scrophuleux, y fait merveille; la décoction de ses feuilles avec la semence de cumin est vermifuge et convient dans le calcul. Lemery assure aussi qu'elle est emménagogue. Cette plante est funeste aux canards.

534. 177. 1. *Helleborus fœtidus*, le Pied-de-griffon, l'Hellébore noir. Il se trouve dans les forêts de Bondy, Senart, et Chantilly; il fleurit pendant tout l'hiver, ses fleurs sont vertes.

Nous avons publié dans notre grande collection d'histoire naturelle, une dissertation sur le genre d'Hellébore, et sur toutes ses propriétés, nous invitons nos lecteurs à y recourir; nous nous contenterons seulement d'observer ici que cette plante est un purgatif trop violent pour la faire prendre aux hommes, quoiqu'on lui attribue une vertu contre la manie.

On s'en sert pour les animaux, on leur en donne la racine en poudre, à la dose d'un demi-gros, de même que son extrait; on applique cette racine en forme de cautere, sous la gorge des chevaux, pour les guérir de l'état de langueur où ils peuvent se trouver; sous celle des vaches, pour les guérir des maladies épizootiques qui peuvent régner dans ce bétail; sous la queue des brebis, pour leur faire passer la clavelée; et sous l'oreille des porcs, pour les préserver des maladies pestilentielles auxquelles ils sont sujets : on fait, dans ce cas, un trou à la peau de ces différens animaux; on enferme cette racine dans le trou, et on l'y laisse pendant vingt-quatre heures; cela donne lieu à une espece de dépôt qui est toujours favorable dans ces cas : cette plante est dangereuse dans les pâturages.

535. 178. 1. *Heracleum sphondylium*, la Berce, la fausse Branche-ursine. Elle est bisannuelle, croît sur les bords des bois des environs de Paris; fleurit en

juillet, août et septembre et donne des fleurs blanches et uniformes.

On substitue les feuilles de Berce à celles d'acanthe. Dioscoride et Galien prétendent que ses racines et sa semence sont incisives et apéritives, propres aux maladies du foie et à l'épilepsie, aux suffocations de matrice et aux maladies du cerveau: il faut appliquer en fomentation la semence de cette plante, concassée et mêlée avec l'huile d'olive, en consistance de cataplasme. Tabernæmontanus prétend que la décoction des feuilles ou de la racine de Berce est laxative et qu'elle soulage les personnes sujettes aux vapeurs. Quelques autres assurent que cette racine, pilée et appliquée extérieurement, dissipe les carnosités. Les Polonais se servent intérieurement et extérieurement de cette plante, pour guérir une maladie qu'ils nomment *plica polonica*.

Des paysans de Nuits en Bourgogne, ayant mangé des racines de cette plante, furent fols pendant plusieurs jours, et enfin imbécilles, ils finirent par se rétablir sans aucun secours. Les russes en retirent, en la laissant fomenter avec la levure, une liqueur spiritueuse qui porte beaucoup à la tête. Les habitans du Kamtschatka mangent les tiges nues, dépouillées de leur écoree. Les Russes, déjà cités, suspendent les pétioles des feuilles radicales au soleil, pour les faire sécher un peu, ensuite ils les mettent en paquets et les suspendent de nouveau jusqu'à ce qu'ils jaunissent, les mettent enfin dans des sacs; il s'en détache une farine douce, qu'ils présentent à leurs convives pour les régaler. Cette plante occupe une place trop considérable dans les prairies pour l'y laisser; cependant les vaches, les chevres, les moutons, les cochons et quelquefois les chevaux en mangent; les lapins et les lievres en sont très-friands.

536. 179. 1. *Herniaria glabra*, l'Herniole, la Turquette glabre, l'Herniaire lisse, l'Herbe du Turc, l'Herniole. Elle est annuelle, croît naturellement dans les lieux secs et sabloneux des environs de Paris; elle fleurit tout l'été, et donne des fleurs d'un même vert que la plante.

537. 0. 2. *Herniaria hirsuta*, la Turquette velue. Cette espece

espece n'est, proprement dit, qu'une variété de la précédente.

Suivant Adanson, on applique avec succès l'Herniole sur les panaris; on lui attribue la vertu de guérir les hernies, d'où lui est venu son nom: on l'applique aussi dans ce cas en cataplasme, on en fait boire en même temps le suc, mais seulement dans le cas où les hernies ne sont point adhérentes; car pour lors il en faut venir à l'opération. On prétend qu'elle est bonne pour guérir les plaies et les ulceres. Lorsqu'on fait usage intérieurement de cette plante, c'est toujours en décoction ou en infusion dans de l'eau, à la dose d'une poignée sur une pinte de liqueur: on la donne aussi en poudre, et dans un opiat, à la dose d'un gros.

Le vin d'Herniole, qui se fait pendant les vendanges, avec le mou, est un excellent diurétique, pourvu qu'il n'y ait point de calcul formé, quoiqu'en disent les auteurs; car pour lors, au lieu d'adoucir, il irrite. La décoction d'Herniole appaise la douleur des dents; on la fait tiédir et on s'en lave la bouche. Chomel assure que cette plante est très-bonne dans l'hydropisie; il dit s'en être servi avec succès, pour un homme âgé de quarante ans, attaqué de leucophlegmatie; il les faisoit prendre, ou comme infusion théiforme, ou comme tisanne. On prétend que cette plante convient aussi dans la jaunisse. Les parisiens appellent la Turquette l'herbe de Hollier, parce qu'il en ordonnoit pendant neuf jours le suc exprimé, à la dose de deux ou trois onces, pour les hernies. Antoine Valet raconte qu'un jeune homme, qui avoit été attaqué d'une descente considérable, pour avoir fait un trop grand saut, avoit été guéri par une seule prise d'eau distillée de Turquette, après néanmoins avoir employé l'emplâtre suivant, et après la réduction faite.

Prenez emplâtre contre la rupture et emplâtre de *gratia dei*, de chacun une once; sang de dragon et oliban, de chacun deux gros; mêlez avec un peu d'huile de myrtille, faites amollir sur le feu, et étendez sur du chamois pour un emplâtre.

Malgré ces deux autorités, il est constant que dans

les cas d'hernie, on n'a pas reconnu, dans l'Herniaire, autant d'efficacité qu'on en annonce.

Anguillaria dit que le suc de cette plante, pris en boisson, et la plante étant mâchée, et même appliquée en cataplasme sur les plaies, est utile dans la morsure de la vipere. Jean-Godefroy Gruhlman la vante contre l'obscurcissement de la vue, et il l'appelle, par cette raison, *oculaire*; il la recommande aux vieillards et aux jeunes gens dont la vue est affoiblie par la lecture assidue des livres imprimés trop menu; il en jette la poudre sur du beurre et même sur du pain qu'il fait manger matin et soir, ou il en tire une essence par l'infusion et la digestion dans l'esprit-de-vin, qu'il fait boire tous les matins dans du bouillon, ou dans l'eau distillée de cette même plante; il fait aussi des dragées avec cette poudre mêlée dans du sucre, la racine d'aunée, les feuilles de vervaine, d'euphraise, de bétoine, de grande Chélidoine, de marjolaine et de rhue; et il les fait prendre avec le même succès.

Ces deux especes d'Herniaire sont de la plus grande inutilité dans les prairies, cependant les vaches, les moutons, les chevaux mangent de l'Herniaire lisse, il n'y a que les chevaux et les cochons qui n'en veulent point.

538. 180. 1. *Hesperis matronalis*, la Julienne proprement dite, la Cassolette, la Giroflée musquée, la Giroflée des dames, la Violette des dames. Elle croît naturellement dans les prés, sous les haies; on en voit dans le parc de Meudon, de Saint-Maur, de château Frayé; il fleurit en mai et en juin, ses fleurs sont violettes.

Les fleurs de cette espece ont une odeur suave, les feuilles ont un goût amer, toute la plante a un goût piquant: on attribue à la Julienne une vertu diurétique, sudorifique, incisive et expectorante; elle n'est pas d'un grand usage en médecine, on la croît néanmoins très-bonne dans le scorbut, l'asthme, la toux invétérée et les convulsions.

Les Juliennes donnent de très-belles fleurs qui servent à décorer les parterres.

539. 181. 1. *Hieracium pilosella*, la Piloselle, l'Oreille-

de-rat, la Chicoracée piloselle, l'Eperviere piloselle. Elle fleurit tout l'été, ses fleurs sont jaunes, sa corolle est rouge à l'extérieur; elle est vivace, croît naturellement dans les lieux incultes et les terreins sablonneux.

Toute cette plante est amere, astringente, vulnéraire, détersive; on en tire pour l'homme un extrait qui se donne à la dose de douze grains ou d'un demi-gros; on se sert de son suc et de sa décoction, depuis quatre onces jusqu'à six; la plante, infusée dans du vin pendant vingt-quatre heures, est fébrifuge: on croit que la piloselle est mortelle pour les moutons; on peut en donner aux chevaux l'infusion à la dose de deux poignées sur deux livres d'eau: la fleur plaît aux abeilles; la racine produit une espece de kermès, surnommé *coque de po*, propre à la peinture: la plante peut figurer dans les gazons champêtres.

540. o. 2. *Hieracium dubium*, la grande Oreille-de-rat, la Chicoracée ou l'Eperviere douteuse. On en trouve sur le bord du bois à Aunay; elle fleurit tout l'été, ses fleurs sont jaunes.

Elle est inutile dans les prairies, mais non pas tout-à-fait dans les pâturages, car les moutons la mangent.

541. o. 3. *Hieracium murorum*, la Pulmonaire des Français, la Chicoracée des vieux murs, l'Eperviere des murailles. Elle est vivace, croît naturellement dans les terreins incultes, les haies, les vieux murs; elle fleurit en juillet et août, et donne des fleurs jaunes: il s'en trouve des variétés à feuilles très-velues, et d'autres à feuilles velues et laciniées.

Les feuilles de cette espece ont un goût d'herbe, un peu salé et piquant; elles sont adoucissantes et vulnéraires; quoiqu'elles approchent beaucoup des feuilles des vrais pulmonaires qui ont des taches comme elles, la conformité de leurs vertus n'est pas suffisamment établie, aussi ne s'en sert-on que très-rarement; les chevaux en mangent, mais elle est nuisible aux autres bestiaux, dont elle enflamme la bouche et l'estomac par ses aigrettes, ainsi que l'observe très-bien Schreber.

542. o, 4. *Hieracium sabaudum*, l'Eperviere des Savoyards. On en trouve dans les bois; elle donne en juin et juillet des fleurs jaunes et est vivace.

543. o. 5. *Hieracium umbellatum*, l'Eperviere, la Chicoracée ombellée. Elle est vivace, croît aux environs de Paris et donne en juillet et août des fleurs jaunes.

On peut employer cette plante pour teindre en jaune: tous les bestiaux en mangent.

544. 182. 1. *Hippocrepis comosa*, le Fer-à-cheval, le Fer-à-cheval à chevelure. On en trouve dans le parc de Saint-Cloud, sur le premier côteau en entrant par Sevres, dans le parc de Saint-Maur, à Bondy: il donne en juin des fleurs jaunes.

J. Bauhin assure que le Fer-à-cheval est vulnéraire. Lemery lui donne encore la vertu de chasser les venins, de fortifier l'estomac et de désobstruer; mais ces différentes vertus ne sont pas bien constatées. Les alchymistes appellent cette plante *lunaria minor*. Le fameux Delisle, qui prétendoit faire des cloux, moitié argent, moitié fer, faisoit semblant de s'en servir.

545. 183. 1. *Hippuris vulgaris*, la Pesse d'eau. On en trouve le long des bords de la Seine, et particuliérement au-delà du pont de Neuilly, au bas des Bons-Hommes, proche Javelle; on en voit aussi le long de la riviere de Crône et dans l'étang de la vieille machine, à Brunois; elle donne en juin et juillet des fleurs d'un blanc sale et peu apparentes.

Elle est un peu astringente; les chevres la mangent; les autres bestiaux n'en veulent point; mais les oies sauvages en sont fort friands.

546. 184. 1. *Holcus mollis*, le Grame miliacé mol, la Houque-molle. Cette plante fleurit tout l'été: on en trouve aux environs de Paris.

547. o. 2. *Holcus lanatus*, la Houque laineuse. Elle est vivace, croît naturellement dans les prairies sabloneuses des environs de Paris.

On peut s'en servir, de même que de la précédente, pour la nourriture des bestiaux; c'est sur-tout un pâturage excellent pour les vaches.

548. 185. 1. *Holosteum umbellatum*, la Meyere ombellée. Elle est annuelle, croît naturellement dans les champs, sur les murs et les fossés: elle donne en mars et avril des fleurs blanches.

Ses vertus ne sont pas bien connues; cependant elle pourroit légerement figurer dans les parterres.

549. 186. 1. *Hordeum vulgare*, l'Epeute, l'Orge commun. On cultive cette plante aux environs de Paris.

L'Orge est moins nourrissant que le froment, mais il rafraîchit davantage; il fournit un assez bon aliment aux gens robustes, dont la vie est très-exercée. On nommoit chez les anciens *hordiarii* les gladiateurs, qui se nourrissoient de cette graine; la décoction d'Orge étoit anciennement la nourriture des malades; et en effet, cet usage, qu'on conserve encore dans certains pays, est de beaucoup préférable à celui des bouillons de viande, qui sont trop nourrissans et trop susceptibles de corruption, pour pouvoir convenir dans les maladies; mais le malt qu'on obtient en faisant germer l'Orge et le séchant, fourniroit un aliment bien plus léger et bien plus sain que l'Orge avant cette préparation. Le gruau d'Orge est très-adoucissant; il convient aux poitrines délicates: les pâtes que l'on prépare en faisant bouillir long-temps l'Orge dans l'eau, sont également très-saines; la bierre qui est le produit de la fermentation de l'Orge, est une boisson moins échauffante que le vin: le pain d'orge est indigeste: l'extrait de farine d'Orge est très-sucré; mais cependant un quart de moins que celui de froment.

L'Orge vert peut servir à nourrir les bestiaux; en Espagne, on s'en sert pour nourrir les chevaux. Cette graine est pareillement très-bonne aux moutons, pendant l'hiver; mais ces animaux ne mangent point les bales d'Orge, et la paille de l'Orge peut leur être nuisible, à cause des barbes qui s'attachent à la laine; on s'en sert encore pour engraisser les porcs et la volaille; elle a la propriété de leur procurer une chair ferme et une graisse blanches.

Avant de finir cet article, au sujet des alimens, nous allons dire un mot sur la confection du pain d'Orge et de la bierre.

L'Orge, mondé de sa premiere enveloppe, ressemble à-peu-près, pour la couleur et la forme, au bled de maïs; le meilleur est dur, sec, pesant, se casse difficilement sous la dent, et présente dans son intérieur une farine assez blanche et sucrée; la farine d'orge est presque toujours défectueuse à cause de cette premiere enve-

loppe qui s'écrase un peu au moulin; elle est seche et rude au toucher, ayant un œil rougeâtre; si on en fait une boulette avec de l'eau, elle exhale l'odeur de celle faite avec le froment; mais elle n'en a ni la longueur ni la ténacité; en étendant cette pâte, on remarque qu'elle est encore plus courte que celle du seigle. D'après ces observations, on peut conclure que ce grain est peu susceptible de donner un pain bien fermenté.

Toutes les fois qu'une pâte farineuse manque de liant et de viscosité, qu'elle absorbe et retient peu d'eau dans ses parties, il faut absolument la manier et la retourner à force de bras, et le plus long-temps qu'on pourra; ainsi l'art de bien pétrir, en pareil cas, est aussi important que l'emploi d'un bon levain; on peut parvenir, par ce moyen, à communiquer à la pâte une partie de ce liant et de cette viscosité qui fait, pour ainsi dire, l'office de charpentier dans le pain.

Comme la farine d'Orge a la propriété de se durcir volontiers à l'air, étant mise en boulette avec de l'eau, il faut d'abord faire le levain bien ferme, dans la proportion de la moitié de la farine qu'on a dessein de transformer en pain; ensuite le bassiner, c'est-à-dire, y répandre de l'eau, afin d'ouvrir davantage les parties les plus grossieres, de rendre le levain plus collant et plus disposé à fermenter.

On suivra pour le pétrissage de la pâte de la farine d'Orge, la même conduite que l'on tient relativement à celle de seigle, au bassinage près qu'il ne faudra pas manquer, si on veut avoir un pain passable; le bassinage et le travail ajoutent à l'effet du levain, à l'apprêt de la pâte. Quant à la cuisson, le four a besoin d'être moins chauffé, et on ne doit pas le laisser aussi long-temps.

Le froment et le seigle fournissent chacun séparément de bon pain; personne ne disconvient que l'un ou l'autre de ces grains, mêlé avec l'Orge, lui communique la propriété dont il est privé pour produire un pain bien conditionné, c'est encore ce que l'expérience justifie continuellement: mais rien ne paroît plus ridicule, que de fourrer dans un pain déjà mat par lui-même, de l'ers, ou orobe, des vesces ou autres semences lé-

gumineuses qui concourent encore à augmenter la sécheresse et la pesanteur naturelle du pain d'Orge, sans qu'il soit pour cela plus nourrissant. Il vaut infiniment mieux seul et préparé tel que nous l'indiquons. Le pain d'Orge ordinaire est toujours rougeâtre, sec, dur et cassant, sa mie n'est pas molle, ni spongineuse; il s'émiette aisément, et quelques heures après la cuisson, à peine conserve-t-il cette qualité qui appartient à toutes sortes de pains, celle d'être tendre au sortir du four.

Meyer, fameux chimiste, a fait des expériences chimiques sur trois livres de pain d'Orge, et il n'en pût retirer aucune parcelle de substance glutineuse; la pâte préparée avec cette farine, s'est trouvée visqueuse, et ce qui s'est précipité au fond du vaisseau pendant la lotion, ayant été désséché, a fourni une farine blanche; il a ensuite soumis à la digestion et à la distillation, et il n'a remarqué presqu'aucune différence entre celle-ci et la substance qu'on obtient du seigle par la même méthode; en conséquence Meyer ne balance pas d'avancer que l'Orge et le seigle sont composés des mêmes principes.

Le même chimiste a fait bouillir dans de l'eau, pendant quatre jours, une demi-once de grains d'Orge; car il faut à-peu-près ce temps pour en extraire tout ce qui peut y être visqueux; l'eau prit d'abord une couleur rouge, et après l'avoir laissé évaporer, il retira environ trois gros d'une substance de la même couleur, presque sans odeur et d'une saveur très-agréable: cet extrait, soumis à la distillation, a donné le même produit que celui du seigle; cela étant, la partie nourrissante de ces deux farineux doit être à-peu-près la même.

Les auteurs sont partagés sur la qualité du principe nutritif que renferme l'Orge: les uns font grand cas de ce grain, et les autres le rejettent totalement. Celse place l'Orge parmi les alimens d'un mauvais suc et qui nuisent à l'estomac; d'autres prétendent que cela ne doit s'entendre que du pain qu'on en pétrit, et non pas des tisannes et des crêmes qu'on en prépare; car celles-ci, à ce qu'ils prétendent, sont très-propres, non-seulement pour les personnes en santé, mais encore pour

les malades : quoi qu'il en soit des sentimens des uns et des autres, il n'est pas moins vrai, suivant Meyer, qu'il ne se trouve qu'une petite différence entre le principe nutritif du seigle et celui de l'Orge, tant par rapport à la quantité qu'à la qualité.

La bierre est une liqueur qui est faite avec de l'Orge qu'on fait bouillir dans l'eau, pour qu'elle se charge des parties nutritives ; on y ajoute souvent d'autres substances végétales, soit pour qu'elle se garde plus aisément, soit pour lui communiquer une vertu particuliere ou en relever la saveur : quand la bierre est faite avec beaucoup de grains, on la nomme double ; il y a différentes méthodes usitées pour la faire.

Pour la premiere, on met l'Orge macérer dans l'eau, pour enlever de son écorce certaines parties qui s'en détachent aisément, et que l'on suppose capables de gâter la bierre ; cette opération peut durer environ cinq ou six jours ; on change l'eau deux fois par jour ; durant ce temps, le grain renfle beaucoup et se dispose à germer ; s'il ne germe pas, la bierre s'aigrit bientôt. Pour le faire germer, on le met tout humide, en plusieurs tas, sur le plancher ; il ne tarde pas à s'y échauffer, on le retourne pour lors, sur-tout pour en tempérer la chaleur ; mais si elle n'étoit pas suffisante, il faudroit grossir le tas : on laisse ainsi le grain, jusqu'à ce que les germes aient au plus six lignes de long, et qu'ils aient poussé trois ou quatre racines de même longueur. On arrête pour lors la fermentation, en faisant sécher le grain dans de grands fours, ou à l'air, si c'est dans la chaleur de l'été ; par ce moyen, les racines et les montans se mettent en poudre et s'en vont lorsqu'on vanne et tamise ; si on laissoit la fermentation durer plus long-temps, la bierre auroit un goût de brûlé ; ensuite on réduit le grain en poudre grossiere, par un moulin ; il prend en cet état le nom de drêche.

On y met alors la fleur de houblon, pour donner de la force et du goût à la bierre ; après cette préparation, on ajoute trois fois autant de grain non germé et moulu grossiérement ; on verse sur le tout de l'eau à demi-bouillante, et ensuite de la froide, ou bien on fait bouillir tous ces ingrédiens dans l'eau, en y ajoutant

autant de levure qu'il est nécessaire, et remuant long-temps à force de bras, avec un rable, puis on verse la liqueur dans différens vaisseaux pendant qu'elle est chaude; ensuite on couvre avec soin les vaisseaux qui contiennent ces matieres, jusqu'à ce que les vapeurs qui s'en élevent fassent sentir une odeur vineuse, subtile et pénétrante; alors la bierre se trouve faite, et on la garde dans des tonneaux qu'on met à la cave. L'instrument dont on se sert pour brasser est quelquefois une simple perche de six ou sept pieds de long, et qui a un morceau de bois ou une douve au bout; on la nomme *brassoir*. On commence ailleurs à travailler le grain dans l'eau, avec une espece de poële de fer qu'on nomme *fourque*, dont le milieu a deux grandes ouvertures longitudinales; puis on prend la *vague*, long instrument de bois terminé par trois fourchons, dont chacun est traversé horizontalement de plusieurs chevilles.

La seconde méthode pour faire la bierre, c'est de mettre la drêche dans un chaudron, avec une suffisante quantité d'eau, et on l'y laisse bouillir jusqu'à ce que l'eau se soit chargée de toutes les parties du grain qui peuvent s'y dissoudre, ou au moins de toutes celles que cette quantité d'eau peut en extraire; on retire l'eau quand on la voit bien chargée, et on y en remet d'autre, ce qu'on fait jusqu'à trois fois, si le grain n'est pas entiérement épuisé par la seconde. Avant de laisser fermenter la liqueur, on y jette du houblon, pour lui donner une légere amertume et pour la conserver plus long-temps; la décoction étant devenue claire, on y jette quelquefois de la levure, que l'on y mêle bien; et l'on met le tout dans un vaisseau convenable.

On doit observer, 1°. de choisir du grain qui soit nouveau et bien mûr, afin qu'il renfle mieux dans l'eau et qu'il germe plus promptement; 2°. de ne point mettre la levure tandis que la liqueur est encore chaude, ce qui rallentiroit et détruiroit même son action. Il ne faut pas non plus que la liqueur soit absolument froide, surtout en hiver, parce que le levain n'agiroit pas exactement; 3°. en général il vaut mieux que la fermentation se fasse avec une sorte de lenteur, qu'avec trop de pré-

cipitation, principalement si l'on veut que la liqueur soit forte et de longue durée; 4°. la bierre se gonfle prodigieusement durant la fermentation, la grande quantité de parties mucilagineuses, dont elle est remplie, se développent sans se diviser; plus la fermentation est parfaite, mieux ce développement se fait, d'où dépend le plus ou le moins de qualité de la bierre; l'écume que cette liqueur jette en fermentant est ce qu'on appelle la levure.

Quant à la troisieme méthode, voici comment on s'y prend: après que l'Orge aura trempé durant quatre jours, mettez-le dans un grand chaudron, avec un tiers de son par proportion à la quantité d'Orge, et autant de livres de syrop de sucre qu'il y a de boisseaux d'Orge; sur six boisseaux, versez environ quarante pintes d'eau, mesure de Paris, faites bouillir le tout pendant deux heures; quand l'eau commence à bouillir, jettez-y six onces de houblon; lorsque le tout aura encore bouilli deux heures, vous passerez la liqueur par un tamis, et l'entonnerez toute chaude; remettez ensuite trente pintes d'eau sur le marc, faites-les bouillir une heure, passez la décoction, et en remplissez le tonneau. Il faut en réserver un demi-setier, dans lequel vous dissoudrez six onces de levure de bierre; vous verserez le tout dans le tonneau que vous ne boucherez que modérément et le mettrez à la cave; vous pourrez en boire au bout de deux heures. A Montreuil en Picardie, pour faire dix muids de bierre, on met trois setiers et demi d'Orge moulu, dont chaque setier pese environ deux cents livres, avec quinze livres de houblon, et on fait bouillir le tout pendant vingt-quatre heures.

Toutes sortes d'eaux ne sont pas bonnes pour la bierre, celles de puits et de fontaines, qui sont bien claires, bien froides et bien vives, sont les meilleures, au gré de quelques-uns; d'autres préferent l'eau de pluie, et il y en a qui font plus de cas de celle des rivieres: on brasse, pour l'ordinaire et communément à la fin de l'hiver, la bierre de mars est la plus estimée, elle se conserve pendant toute l'année; celle qu'on feroit pendant les temps chauds se gâteroit bientôt, parce qu'elle fermenteroit trop promptement.

La bierre est mise au nombre des liqueurs rafraîchissantes; si on en croit Sanctorius, elle aide à la transpiration: on la rend anti-scorbutique, en y associant les plantes convenables. Quand on boit la bierre trop nouvelle, on s'expose à une rétention d'urine; le remede pour lors, c'est de boire de l'eau-de-vie. On tire de cette liqueur, par la distillation, de l'eau-de-vie qui est presqu'aussi forte que celle de vin. On se sert assez souvent de bierre pour faire lever les pâtes légeres que l'on veut frire. La levure est aussi employée pour faire lever la pâte du pain ordinaire.

La *maza* ou *messe*, huile des anciens, étoit composée de farine d'Orge rotie, mêlée en partie avec quelques liqueurs, comme de l'eau, du vin cuit, de l'huile, du miel, etc. On faisoit aussi une bouillie d'Orge, appelée *potenta*. L'Orge entroit autrefois dans une liqueur fraîche qu'on nommoit *orgeade*, différente cependant de notre *orgeat*. La derniere, dont on faisoit tant d'usage pour désaltérer agréablement, doit avoir pour base une décoction d'Orge; la crême d'Orge des anciens n'est autre chose que l'*orgeat*. On prépare, en Allemagne et en Flandres, un Orge réduit en des grains ronds très-blancs, de la grosseur d'un grain de millet, c'est ce qu'on appelle Orge perlé, parce qu'il ressemble grossierement à des perles; on le fait avec l'Orge mondé que l'on met sous une meule suspendue: le grain étant brisé en partie, on passe au crible ce qui est échappé à la meule. Les Allemands en font beaucoup plus d'usage que nous, ils en mangent en bouillie, au lait, et quelquefois avec du bouillon de viande. En faisant torréfier l'Orge, on peut l'employer comme le caffé.

On fait avec l'Orge de la tisanne et des décoctions, soit qu'il soit renfermé dans ses balles, soit qu'il soit mondé; on emploie l'orge grué en soupe, de même que pour les loochs. L'Orge passe pour une substance farineuse, mucilagineuse, insipide, un peu indigeste, rafraîchissante, très-adoucissante et très-émolliente.

La maniere de faire bouillir les tisannes est fort variée, mais la plus commune et la meilleure, qui fut en usage chez les Grecs, est celle dont parle Galien dans son livre de la Tisanne: il faut qu'on choisisse l'Orge le

meilleur, et qui se renfle beaucoup, quand on le fait bouillir dans la meilleure eau. Les anciens Grecs macéroient d'abord l'Orge cru dans l'eau, ensuite quand il étoit bien écorché, ils le frottoient dans les mains jusqu'à ce qu'il n'y reste plus d'écorce extérieure; ils le frottoient encore pour cette fin une seconde fois encore plus fortement; mais quand ils vouloient avoir une tisanne détersive, ils faisoient pour lors bouillir l'Orge entier avec son écorce, d'abord à un grand feu, qu'ils diminuoient ensuite, et qu'ils continuoient jusqu'à ce que la liqueur se changeât dans une crême, jus, suc ou lait; c'étoit là leur tisanne la plus simple.

Galien en rapporte une plus composée : on fait bouillir l'Orge mondé, ou dépouillé de sa peau, dans dix parties d'eau, ou dans quinze parties, suivant Paul Eginete; on assure que la vapeur s'éleve beaucoup par la force de l'ébulliton, et pour lors on y verse un peu de vinaigre, ensuite une petite quantité d'huile que l'on peut aussi y ajouter dans le commencement. Quand l'Orge est bien cuit, on jette une pincée de sel, et on n'y ajoute plus rien, à moins que ce ne soit un peu d'anet ou de poireau. Cette maniere de faire la tisanne est, suivant Geoffroy, la meilleure; elle est bien différente de celle que la plupart faisoient, à laquelle ils ajoutoient mal à propos des choses superflues; les uns y méloient de l'amidon, d'autres du raisiné, et d'autres du miel et du cumin; c'étoit pour lors une vraie galimafrée, au lieu d'une tisanne. Leur intention étoit sans doute d'atténuer par ce moyen l'Orge, de le diviser et d'empêcher qu'il ne cause des vents. Hypocrate donne des éloges surprenans à la tisanne, il dit qu'on doit la préférer, dans toutes les maladies aiguës, à toutes les boissons qu'on peut faire avec les graines; car dans ce temps on ne faisoit pas usage du bouillon dans les maladies.

Galien dit encore, que si l'on fait attention à la nature des maladies aiguës, et aux qualités et à la vertu de la tisanne, on reconnoîtra la vérité de ce que dit Hypocrate; car les maladies aiguës sont accompagnées de fievres violentes et putrides; dans ces fievres, il faut rafraîchir, humecter, faire cuire et évacuer les

humeurs putrides, rendre meilleures celles qui ont besoin de coction, et faire partir celles qui n'en sont pas susceptibles; il faut en outre, dans les maladies aiguës, soutenir les forces du malade: la tisanne remplit très-bien toutes ces indications, aussi les médecins s'accordent-ils à la regarder comme très-bien indiquée dans les fievres aiguës et ardentes; et en effet, elle rafraîchit en calmant, par ses parties gluantes et visqueuses, le bouillonnement du sang et l'effervescence des humeurs; elle humecte en amolissant les parties solides qui ont trop de roideur, en arrosant celles qui sont trop seches, par ses parties aqueuses et mucilagineuses, en rendant le sang plus fluide et propre à une circulation uniforme et tranquille, en dissolvant les humeurs épaisses et gluantes; elle étanche mieux la soif que l'eau simple, non-seulement en réprimant l'acrimonie des humeurs, en absorbant les sels et les soufres qui sont trop développés, et en amollissant les fibrilles des parties solides, mais encore en retenant plus long-temps, par son mucilage, les partîcules d'eau entre les pores et les fibres.

La tisanne est très-propre pour cuire les humeurs crues, soit en dissolvant les sucs épaissis et coagulés, soit en amolissant les parties solides dans lesquelles ils sont cachés; car la crudité des humeurs consiste, ou dans leur trop grand épaississement, ou dans le resserrement et l'héretisme des parties qui les contiennent. Or, les délayans conviennent dans ces deux cas; la tisanne délaie les humeurs putrides, et en même temps les évacue.

C'est encore un aliment innocent, il ne péche par aucune qualité trop forte; tous ses principes sont tellement mêlés et tempérés les uns avec les autres, qu'on ne s'apperçoit pas par le goût, que l'un domine sur l'autre; elle n'excite aucune inflammation, ni effervescence dans le sang, ni fermentation dans les humeurs, et si par hasard il s'y en trouve, elle les appaise.

Les plus anciens médecins soutenoient les forces du malade, dans les maladies aiguës, par ce remede alimenteux; ils ne donnoient pas indifféremment de la crême d'Orge, ou de la tisanne de grains, mais tantôt

l'une, tantôt l'autre; quelquefois même ils les méloient l'une avec l'autre et proportionnellement, suivant l'exigence des circonstances. Ils n'accordoient la tisanne à aucun malade attaqué de la fievre, que deux jours après la crise, ou après la purgation, et la crême très-rarement, pas même à ceux qui étoient foibles, lorsque la fievre devoit arriver le quatrieme jour.

La tisanne de notre temps n'est plus qu'un mot vuide de sens, si ce n'est quand on y met de l'Orge, pour qu'il y ait au moins quelque rapport entre le nom et la chose; et en effet le mot tisanne signifie proprement et particulierement de l'Orge perlé, dont on a ôté l'écorce.

De toutes les différentes manieres de préparer l'Orge, il ne nous en reste que trois qui sont un peu usités; 1°. l'eau, ou décoction d'Orge; 2°. l'Orge mondé; 3°. l'orgeat. Nous ne parlerons ici que de l'eau d'Orge, nous réservant de parler des deux autres dans la nouvelle édition de notre *Manuel alimentaire des plantes*. L'eau d'Orge est simple ou composée; la simple se fait avec de l'Orge entier, qui est plus détersif à cause de son écorce, et plus utile dans les obstructions; ou bien on fait cette décoction avec de l'Orge mondé, ou dont on a ôté la peau, elle est pour lors un peu plus rafraîchissante et incrassante; on fait donc bouillir l'Orge avec de l'eau commune très-pure, plus ou moins long-temps, tantôt jusqu'à ce que les grains s'amollissent et se gonflent seulement, tantôt jusqu'à ce qu'ils soient crevés: on emploie utilement ces décoctions dans les fievres ardentes et autres maladies dans lesquelles il s'agit de délayer les humeurs, ou d'en tempérer l'acrimonie.

La décoction d'Orge composée se fait avec les racines de réglisse, de chiendent, de chicorée, de scorsonere, de patience, de bardane, avec les raisins, les jujubes, les figues, les dattes, le tout suivant les maladies et les différentes indications.

On met la farine d'Orge au nombre des quatre semences résolutives qui sont: la farine d'Orge, celles de féves, d'orobe et de seigle; on leur substitue quelquefois les farines de froment, de lin, de fenu-grec et de lentilles. Cette farine, appliquée en cataplasme, est

émolliente, résolutive, maturative et anodine; on l'emploie seule, en cataplasme, ou avec les autres farines résolutives.

Simon Pauli assure que si on fait bouillir dans du vinaigre la farine d'Orge séché au four, et si on se lave la bouche avec sa décoction passée au travers un linge, elle adoucit souvent les douleurs insupportables des dents. Un des parens de Simon Pauli, attaqué de violente douleurs de calcul et d'une ischurie insupportables, après avoir essayé en vain différens remedes, fut guéri avec le remede suivant, prescrit par l'auteur ci-dessus cité. On prend une quantité arbitraire de farine d'Orge séché au feu, bien pilée, et autant de houblon, on fait frire dans beaucoup de beurre, et on en fait un cataplasme qu'on applique entre deux linges, sur le periné et l'os pubis, le plus chaud qu'on peut le supporter. Le même auteur, après la guérison de son parent, l'a conseillé, dans le même cas, à plusieurs malades attaqués des mêmes symptômes de maladie, et toujours avec le succès le plus heureux.

On se sert d'une décoction légere d'Orge entier, pour les gargarismes et les injections détersives; on fait avec l'Orge mondé le sucre d'Orge et le sucre tors, que les Arabes appellent *alphanicum;* le sucre d'Orge est une composition jaunâtre, transparente, faite avec le sucre cuit dans une décoction légere d'Orge, jusqu'à ce qu'il ait assez de consistance pour en faire des bâtons: le sucre tors se fait avec de l'eau d'Orge et du sucre, dans certaine proportion, et cuit de telle sorte, qu'il en résulte une masse solide qu'on peut manier sans qu'elle s'attache aux doigts, frottés d'huile d'amandes, et la réduire en filets très-fins ou grossiers, longs ou courts et le plus souvent tortillés, mais toujours blancs. Ces deux préparations sont fort utiles pour la toux, l'enrouement, la sécheresse de la trachée artere, pour cuire et exciter les crachats, et dans toutes les maladies du poumon et de la poitrine.

L'Orge entre dans la *décoction pectorale* de la pharmacopée de Londres; celle de Paris en prépare un syrop qu'on nomme *syrop d'orgeat*; elle le fait entrer

encore dans la *tisanne commune*, *l'électuaire lénitif*, *l'Orge mondé* et le *syrop de Tortue*.

550. o. 2. *Hordeum distichum*, l'Orge à deux rangs, le petit Orge, la Pamelle de Picardie, le Baillarge du Limousin et de l'Angoumois. Cette plante fleurit en mai, on la cultive aux environs de Paris: elle a les propriétés de l'espece précédente.

551. o. 3. *Hordeum reocriton*, le faux Riz. On en trouve aux environs de Paris: il fleurit en mai.

552. o. 4. *Hordeum murinum*, l'Orge des murs. Il est annuel et croît dans les endroits escarpés, sur les murs, dans les places publiques.

Les moutons et les chevaux en mangent.

553. o. 5. *Hordeum secalinum*, l'Orge des pâturages. Il fleurit en juin: on en trouve aux environs de Paris, dans les prés de Saint-Denis, de Longchamp et du Plessis-Piquet.

Il convient aux moutons et aux chevaux.

554. 187. 1. *Hottonia palustris*, la Mille-Feuille aquatique, la Plume d'eau, la Plumelle, la Giroflée d'eau. Elle donne sur la fin de mai des fleurs blanches; on en trouve à Bondy, dans plusieurs lacunes de la forêt du Rincy, elle est sur-tout très-commune à Saint-Léger, dans la forêt de Montfort-l'Amaury et ailleurs.

Les vaches mangent de cette plante, les cochons n'en veulent point.

Cette plante, par la beauté de ses feuilles, qui ressemblent à des plumes plongées dans l'eau, et par ses fleurs violettes, mérite d'être cultivée dans les bosquets de plantes aquatiques, et encore mieux dans les bassins ou petits étangs.

555. 188. 1. *Humulus lupulus*, le Houblon. Il est vivace, croît naturellement dans les terreins sabloneux et les haies: il donne en juillet des fleurs d'un blanc sale.

On fait cuire les jeunes pousses du Houblon, qui paroissent au printemps, dans de l'eau, comme les asperges, et on les mange avec de l'huile, du sel et du vinaigre; on les apprête aussi avec du beurre, et de plusieurs façons. Tout le monde sait l'usage qu'on fait

des

des fruits ou des cones du Houblon, pour assaisonner la bierre, afin qu'elle ne s'aigrisse et ne se gâte point ; ils empêchent, par leurs sels volatils et leur huile aromatique, qu'elle ne prenne un goût de chaud ; ils atténuent sa viscosité épaisse et farineuse et la font couler par la voie des urines ; ils lui communiquent une très-grande amertume, mais qui disparoît peu-à-peu, à la longue du temps, et la bierre en devient plus forte et plus vineuse ; on emploie aussi les feuilles et les pointes de ses sarmens pour l'arriere bierre.

Les feuilles, jeunes pousses et les fruits du Houblon sont apéritifs et détersifs ; ils fortifient, aident la digestion, levent les obstructions, sur-tout de la rate, excitent les urines et lâchent le ventre : on les recommande dans les maladies hypocondriaques, le scorbut, contre les fievres de longue durée, la galle et autres vices de la peau ; on les fait bouillir dans du petit lait, ou dans des bouillons altérans, avec de la fumeterre, ou même sans cette plante.

Le suc a encore plus de vertu ; on dit qu'il fait sortir par les selles la bile et la pituite : on fait, suivant Simon Pauli, un grand usage du Houblon extérieurement, pour appaiser et calmer les douleurs des parties extérieures, dans les luxations, dans les tumeurs œdemateuses, dans les contusions et dans les accès de la goutte, qu'il appaise par les fomentations qu'on y fait, après l'avoir fait bouillir dans de la bierre.

On dit que la graine du Houblon, réduite en poudre, à la dose d'un demi-gros, fait mourir les vers ; on attribue à ses racines la vertu apéritive et sudorifique. Clusius rapporte que le commun du peuple et les bonnes femmes de Salamanque, qui avoient coutume de faire le métier d'empyriques, se servoient des racines du Houblon pour guérir l'*alopecie*, qui provient de la maladie vénérienne ; on faisoit macérer, pour cet effet, pendant une nuit, dans trois livres d'eau, une livre de ces racines, après les avoir bien lavées et nettoyées ; le lendemain, on les faisoit bouillir à un feu lent, dans la même eau, jusqu'à la diminution d'un tiers, et même de la moitié ; si l'alopecie étoit considérable, on gardoit cette décoction pour en faire usage : les malades en

prenoient huit onces le matin à jeun; ensuite on les couvroit bien, pour les faire suer; on y ajoutoit quelquefois deux ou trois onces de persil, quelques racines de chiendent, et des raisins secs, dont on ôtoit les pepins.

Les mêmes racines ont été indiquées par Floyer, pour remplacer la salsepareille, comme dépuratives, dans les maladies vénériennes et celles de la peau. Willemet a prouvé qu'elle avoit été long-temps employée en Lorraine, dans les mêmes maladies; son effet ne peut être dès-lors attribué qu'à ses propriétés toniques, qui raniment l'action des vaisseaux excrétoires de la peau, en s'opposant à la stagnation des humeurs. Chevreuse, botaniste, faisoit un grand commerce de racines de Houblon. Durande dit qu'il doit paroître bien étonnant, que dans quelques pays on se sert des semences de Houblon contre la constipation.

Tous les bestiaux mangent de cette plante; elle plaît aussi aux abeilles et à plusieurs autres insectes: on prépare avec les tiges du Houblon une filasse qu'on peut substituer au chanvre pour les cordages grossiers: on remplit de Houblon, pendant l'hiver, les ruches des abeilles, qui se trouvent à moitié vuides de rayons, pour conserver ces insectes.

On peut se servir du Houblon pour couvrir les berceaux à tonnelles; on pourroit en former des portiques très-élégans et des obélisques de plus de cinquante pieds.

556. 189. 1. *Hyacinthus non scriptus*, la Jacinthe des bois. Elle croît naturellement dans les forêts des environs de Paris: ses fleurs sont bleues, elle fleurit au printemps.

557. o. 2. *Hyacinthus cernuus*, la Jacinthe inclinée. Elle donne en mai des fleurs blanches: on en trouve dans les bois, derriere les murs de Ville-d'Avray.

558. o. 3. *Hyacinthus comosus*, la Jacinthe chevelue. Elle fleurit en mai, ses fleurs sont bleues, elle croît aux environs de Paris.

559. o. 4. *Hyacinthus racemosus*, l'Ail des chiens, la Jacinthe à grappes. Elle donne en mai des fleurs d'un brun foncé.

La Jacinthe sert d'ornement dans les parterres et les jardins des fleuristes, mais spécialement celle qui vient du Levant; rien n'est plus beau à voir qu'une planche de ces Jacinthes, différemment variées; les dames s'en servent pour leur décoration; c'est un bouquet tout fait que Flore leur présente dans cette plante; les Jacinthes du pays ont aussi leur agrément, elles ornent au printemps les campagnes, dans un temps où les autres fleurs sont encore rares.

560. 190. 1. *Hydrocharis morsus ranæ*, le Mors des grenouilles. Il fleurit en juin et juillet; ses fleurs sont blanches: il est très-commun sur la riviere de Crône, depuis le village jusqu'à Hieres, à Brunois, près de la vieille machine et dans les fossés de Creil.

Cette plante mérite d'être cultivée, on en peut mettre sur les bords des petits ruisseaux presque dormans; ses feuilles sont luisantes et ressemblent en petit à celles du nénuphar jaune; ses fleurs, composées de trois pétales, sont blanches et assez jolies; il s'en trouve une variété double, qui a une très-bonne odeur; c'est à celle-là qu'il faut principalement s'attacher pour la culture.

561. 191. 1. *Hydrocotyle vulgaris*, l'Ecuelle d'eau. Elle fleurit en juin et juillet, ses fleurs sont jaunâtres: on en trouve dans les bois et prés marécageux, elle est vivace.

On la dit apéritive, intérieurement, et détersive, extérieurement: on s'en sert en décoction et en cataplasme; mais elle est très-peu usitée. Gleditsch dit que cette plante est âcre et nuisible, qu'elle occasionne des inflammations et une urine sanguinolante aux brebis.

562. 192. 1. *Hyosciamus niger*, la Jusquiame commune, l'Hanebonne, la Potelée. Elle fleurit en juin et juillet, ses fleurs sont jaunâtres: elle est bisannuelle et croît dans les endroits gras et escarpés des environs de Paris.

La Jusquiame, est fort émolliente et résolutive, soit qu'on l'applique à l'extérieur, soit qu'on la prenne intérieurement; elle fait dormir, appaise la douleur, adoucit l'acrimonie des humeurs, comme fait le pavot; mais elle trouble beaucoup l'esprit et cause des rêves ridicules, pleins de fantômes et d'extases, et en par-

S 2

ticulier, elle dispose aux querelles et aux altercations, sur-tout dans les tempéramens bilieux, en quoi elle differe de l'opium et des pavots, qui procurent souvent le sommeil et l'assoupissement; sans aliénation de l'esprit.

Cette plante excite des troubles dans l'ame, de quelque maniere qu'on en use, soit qu'on en prenne les racines, les feuilles et les grains intérieurement, soit qu'on les fasse bouillir et qu'on en donne la décoction en lavement, soit qu'on les fasse rôtir, et qu'on en tire la fumée par les narines, elle nuit, même par la seule exhalaison de ses parties, mises en mouvement par la chaleur de l'air. On trouve dans les auteurs beaucoup d'observations qui prouvent sa qualité venimeuse; ceux qui boivent de l'eau de cette plante, dit Scribonius Largus, ont la tête pesante et les veines distendues; ils perdent la raison et se laissent aller à des altercations; ensuite ils s'assoupissent, sont privés de tous leurs sens et leurs membres deviennent livides.

Il seroit trop long de rapporter ici les différentes observations qui constatent les effets dangereux qui peuvent résulter de l'usage de cette plante; ils sont sans nombre; nous observerons seulement qu'on n'en doit jamais faire usage à l'intérieur; cependant Storck, ce médecin qui a su si bien manier les poisons, la prescrit en plusieurs cas, et il n'y remarque aucun danger, pourvu néanmoins qu'elle soit administrée avec beaucoup de circonspection et par une main adroite; au reste, il n'est pas le premier qui ait prescrit l'usage de cette plante; Craton, Fortis, Halideus, Hannmus et Platerus en ont vanté la graine comme un remede très-efficace, sur-tout pour le crachement de sang; ils la donnent à la dose, depuis un demi-scrupule jusqu'à un scrupule, seule, ou mêlée avec d'autres remedes convenables. On emploie encore quelquefois les graines et les racines de Jusquiame, pour les catharres séreux et autres qui tombent de la tête dans la poitrine.

Théodore de Mayerne vante comme un excellent remede la graine de Jusquiame contre l'épilepsie; on en prend pendant quarante jours et plus, en commen-

çant par six ou huit grains et en montant par degrés jusqu'à un scrupule, ou vingt-quatre grains, le matin à jeun, dans une cuillerée de suc de joubarbe récemment exprimé. Cependant, il est toujours à craindre que la graine de Jusquiame, en émoussant le sentiment des nerfs, ne soit plutôt un remede palliatif qu'un vrai remede correctif; mais nous ne pouvons assez répéter qu'un pareil remede est très-dangereux; que si, par nécessité, on est obligé de l'employer à l'intérieur, il faut s'en abstenir dès que les grands symptômes sont appaisés, ou lorsqu'on s'apperçoit de l'aliénation de l'esprit ou de quelqu'engourdissement des sens.

La Jusquiame, appliquée à l'extérieur, est rafraîchissante et émolliente; selon Geoffroy, elle résout puissamment et appaise les douleurs. Ettmuller recommande fort un cataplasme fait avec les feuilles de Jusquiame, pour appaiser les douleurs scorbutiques, en quelques endroits qu'elles soient. On emploie les feuilles et les graines de Jusquiame ou seules, ou mêlées avec d'autres remedes, dans les cataplasmes anodins et résolutifs, pour adoucir et résoudre les tumeurs douloureuses et inflammatoires.

Quelques-uns prescrivent des fomentations ou des cataplasmes faits de feuilles de Jusquiame, pour appaiser les douleurs de la goutte; mais ces secours ne sont guères sûrs; ils sont bien capables d'assoupir la douleur, mais ils n'en peuvent détruire la cause et les chasser hors du corps; ces mêmes feuilles, amollies sous la cendre chaude, appliquées sur les mamelles des femmes nouvellement accouchées, sont très-bonnes pour en détourner le lait.

Quelques-uns, pour guérir les démangeaisons incommodes et les engelures des pieds et des mains, les exposent à la fumée des fruits ou des graines de Jusquiame, que l'on fait brûler sur les charbons. Tournefort observe que la lymphe épaissie sous la peau en sort, sous la figure de petits vermisseaux, quand on la presse avec les doigts.

Les charlatans vantent beaucoup la fumée de graines de Jusquiame, jettée sur les charbons ardens, pour les maux de tête et de dents, quoique cette fumée ait une

odeur insupportable; on la reçoit dans les narines et dans la bouche, par le moyen d'un entonnoir, ce qui chasse les vers qui naissent quelquefois dans le nez ou dans les dents, et ils les font cracher dans un bassin pleins d'eau, pour les mieux faire voir; mais Matthieu Jacques, dans les Mémoires de Copenhague, observe que cette fumigation est nuisible.

Une servante, dit-il, tourmentée depuis long-temps par un cruel mal de dents, jetta, par le conseil d'un jeune homme, de la graine de Jusquiame sur des charbons ardens, et elle en reçut la fumée dans la bouche, par le moyen d'un entonnoir, ce qui fit sortir sur-le-champ de la cavité de la dent plus de cinquante vermisseaux extrêmement petits, à peine de la grosseur d'un fil, qui moururent en s'entortillant. La douleur fut à la vérité appaisée; mais depuis ce temps cette fille fut attaquée et tourmentée assez long-temps de vertiges, de stupidité et de foiblesses de tête, en sorte qu'elle fut plus incommodée de ce remede que soulagée.

Dans l'usage de la Jusquiame, il faut apporter les mêmes précautions que pour les autres narcotiques, et sur-tout pour l'opium.

Si on a fait prendre de la Jusquiame par imprudence ou par malice, et qu'elle commence à exercer ses qualités nuisibles, il faut prescrire aussi-tôt un vomitif, ensuite recourir aux antidotes des narcotiques, qui sont les acides, que tous les médecins conviennent être très-propres pour réprimer les mauvaises qualités de la Jusquiame; enfin, il faut fortifier l'estomac et le cerveau par quelques remedes stomachiques et céphaliques.

Le fameux Juncker, dont le témoignagne ne sauroit être contesté, regarde l'usage intérieur de la semence de Jusquiame, comme dangereux; il rapporte avoir vu un homme tomber dans la folie, après avoir fait un trop grand usage de la semence de Jusquiame, pour guérir une douleur de sciatique dont il étoit tourmenté. Les douleurs cesserent à la vérité pendant quelque temps; mais elles revinrent bientôt plus fortes qu'auparavant, et le malade mourut un an après dans le marasme; on ne sauroit donc douter que l'usage intérieur de cette plante

et de sa semence ne soit sujet à beaucoup d'inconvéniens; et il paroît qu'il est plus sage de suivre le sentiment du college de médecine de Londres qui l'a retranché du *philonium*. Cependant on fait entrer la semence de Jusquiame dans les *pilulles de cynoglosse*; mais elle y entre en si petite quantité qu'on n'en doit redouter aucun effet dangereux; ses feuilles entrent dans l'onguent *populeum* et le *baume tranquille* du Dispensaire de Paris; on tire de la graine de Jusquiame une huile semblable à celle des grains du pavot, qu'on dit propre à calmer, adoucir et relâcher.

La vapeur de cette plante a fait ressentir les effets de l'ivresse à Boerhaave et à un de ses amis, en travaillant ensemble à la composition de l'onguent de Jusquiame. Haller rapporte qu'un de ses compagnons, disciple comme lui de Boerhaave, à Leyde, choisissoit, cueilloit, mangeoit de toutes les especes de plantes vénéneuses du jardin de botanique, qu'il faisoit ses délices des nopales, des apocins et des bayes de *belladone*; mais qu'il n'a pu manger impunément de la Jusquiame, qui lui ôta la raison et le rendit paralytique d'une jambe; accident dont son médecin l'a guéri.

La racine de Jusquiame doit être nécessairement rangée dans la classe des poisons; elle trouble, suivant Gmelin, toutes les fonctions du cerveau, et suivant Barrere, elle occasionne une hydrophobie mortelle. Sa semence, dit Sloane, cause les vertiges, les délires, l'obscurcissement de la vue et un sommeil profond; quelquefois même elle procure des mouvemens épileptiques, la stupeur et l'insensibilité, quoiqu'elle ait été donné à petite dose, d'un demi-scrupule, par exemple, en poudre, ou en infusion, à la dose d'un scrupule; de sorte que Zwelfer et Hoffmann veulent qu'elle soit absolument bannie de la liste des médicamens.

Suivant Durande, la Jusquiame noir est un poison narcotique très-dangereux, dont l'odeur seule peut produire, ainsi que nous l'avons déjà observé, la stupeur, la douleur de tête, le délire. Si on en croit Ingen Houze, il ne se trouve aucune plante venimeuse qui ait, sur-tout en été, une influence plus nuisible sur l'air. Les racines, lorsque par erreur on les a mangées

pour des panais, ont causé la folie, l'assoupissement léthargique, les convulsions ; l'émétique, s'il peut être employé assez promptement, ensuite le vinaigre, ainsi que les autres acides végétaux, sont seuls capables d'appaiser les effets de ce poison, de même que celui des autres plantes narcotiques. On prescrit néanmoins à l'intérieur l'extrait de Jusquiame, depuis trois grains jusqu'à quinze, dans les maladies spasmodiques portées jusqu'au dernier excès. Fouquet a calmé, par le moyen de cet extrait combiné avec le musc, le camphre, la liqueur minérale d'Hoffmann et les feuilles d'orange, une épilepsie utérine; mais quand on fait prendre aux malades de pareils remedes, il ne faut pas cesser de les observer, de peur des suites.

Les Arabes font avec la Jusquiame une préparation qu'ils nomment *benge ;* elle enivre, procure le sommeil et devient si nécessaire à ceux qui en ont contracté l'habitude, que dès qu'elle leur manque ils répugnent à toutes les nourritures; mais en revanche, tous ceux qui en font usage ont le système nerveux très-irritable, tremblant, sont sujets à des terreurs paniques, ont le visage bouffi et deviennent leucophlegmatiques.

Nous observerons encore ici, au sujet de la Jusquiame, que cette plante, appliquée extérieurement en cataplasme, ou infusée dans l'huile, appaise l'inflammation, les douleurs violentes, celles qu'un âcre particulier ou l'humeur rhumatismale peuvent causer; elle dissipe les engorgemens laiteux; mais il faut que les malades ne puissent respirer son odeur; il faut encore avoir attention de la faire macérer, sinon, par son duvet, elle irriteroit au lieu de calmer.

Les bestiaux ne touchent point ordinairement à la Jusquiame, excepté les chevres, qui en mangent quelquefois, et les moutons, qui cherchent ses fleurs, quand elles sont nouvelles; mais si les vaches avalent ses jeunes pousses, elles tombent dans l'assoupissement, et on ignore encore jusqu'à présent le remede qui peut les garantir de la mort, lorsqu'elles en ont beaucoup mangé. Les oies, les poules, les autres oiseaux, les poissons périssent lorsqu'ils ont avalé cette plante ; cependant les maquignons mêlent ses graines avec

l'avoine, pour engraisser les chevaux qu'ils veulent vendre: les rats mangent encore la graine de Jusquiame, sans en être incommodés.

C'est par un abus des plus dangereux, contre lequel on ne peut assez s'écrier, que l'on respire la fumée de la graine de Jusquiame brûlée, pour calmer la douleur des dents.

563. 193. 1. *Hyocharis fœtida*, la Dormeuse puante, l'Hedypnoé puant. Elle donne en juin des fleurs jaunes; on en trouve dans le parc de Vincennes.

564. 0. 2. *Hyocharis minima*, la petite Dormeuse. Elle croît naturellement dans les champs escarpés aux environs de Paris: on en voit un peu au-dessus des bergeries, en allant dans la forêt de Senart, de même qu'en sortant de Saint-Léger pour aller aux Planets, et à Fontainebleau, dans les champs du Chêné-Pendu; elle donne en juin des fleurs jaunes.

Nous ne connoissons aucune propriété à ces deux plantes.

565. 194. 1. *Hypericum androsæmum*, la Toute-Saine, le Millepertuis tout-sain. Il fleurit en juin et juillet, ses fleurs sont jaunes; on en trouve à Fontainebleau.

On s'en sert comme d'un excellent vulnéraire et d'un bon apéritif; on l'emploie aussi pour la décoration des jardins, à cause de la beauté de ses fleurs.

566. 0. 2. *Hypericum quadrangulum*, le Millepertuis à quatre angles, l'Ascyron, le Millepertuis quadrangulaire. Il croît naturellement dans les prairies, les fossés, les ruisseaux, il donne en juin et juillet des fleurs jaunes.

Il est très-propre pour la décoration des jardins. Lorsque cette plante est jeune, elle fournit un assez bon fourrage pour les vaches, les chevres et les moutons; mais les chevaux et les cochons n'en veulent point.

567. 0. 3. *Hypericum perforatum*, le Millepertuis commun, le Trucheron jaune, l'Herbe-Saint-Jean. Il est vivace, croît dans les terreins humides et ombragés, dans les bois des environs de Paris, sa fleur est jaune.

On fait avec les fleurs de Millepertuis un ratafiat à la mode depuis quelques années. Pour y procéder,

on mettra une pinte d'eau-de-vie sur quatre onces de fleurs de Millepertuis, dans un vaisseau de verre bien bouché; on l'exposera au soleil pendant quinze jours ou trois semaines; on passera la liqueur et on y fera fondre deux onces de sucre. Cette liqueur, outre qu'elle est agréable au goût et qu'on peut la boire en guise de ratafiat, est encore médicinale; elle est très-propre contre les maux de reins, les douleurs de la vessie, la difficulté d'uriner et la suppression du flux menstruel. C'est à tort que le ci-devant P. Cotte s'est attribué la découverte de ce ratafiat, il en est fait mention dans les pharmacopées de Paris et d'Augsbourg.

Le Millepertuis est d'un grand usage en médecine; on le donne intérieurement, dans les obstructions des visceres, pour pousser les sables et les urines, pour faire mourir les vers, pour dissoudre le sang caillé par quelque coup ou chûte, pour les vapeurs hypocondriaques et pour la manie. Minficht et Volfinfius prescrivent pour ces cas une teinture de ses fleurs avec celles du mouron; on l'emploie aussi extérieurement pour les blessures, les contusions, la goutte, les rhumatismes de nerfs, les plaies des tendons, et généralement pour fortifier les parties et résoudre l'enflure qui survient à celles qui ont été blessées.

On se sert ordinairement de ses fleurs et quelquefois de ses feuilles et de ses semences en décoction, en infusion et en extrait; la plus usitée de ses préparations est son huile; elle est simple ou composée; la simple se fait en mettant les sommités, entre fleurs et graines, dans l'huile d'olive exposée au soleil pendant quelques jours; on réitere l'infusion avec de nouvelles fleurs sur la même huile, jusqu'à ce qu'elle soit d'un rouge foncé: la composée se fait en infusant une livre de sommités de Millepertuis dans deux livres d'huile d'olive et une livre de vin rosat; après trois jours de macération, on les fait bouillir au bain-marie, jusqu'à consomption du vin; on fait trois infusions de suite, après quoi on délaie dans la derniere une livre de thérébentine de Venise et quatre scrupules de safran. Ces huiles sont excellentes pour toutes sortes de blessures, on en fait même prendre intérieurement, une

demi-once ou une once, dans le crachement de sang et la dyssenterie; on frotte les parties affectées de rhumatisme, de sciatique et d'humeurs froides, avec un mélange de deux parties d'huile de Millepertuis et d'une d'esprit-de-vin: ce remede est résolutif; il y a peu d'huile ou de baume destiné pour les plaies, où on ne mêle de l'huile de Millepertuis.

L'extrait des fleurs de Millepertuis en bouton, digérées pendant deux jours dans l'esprit de vin, exprimées ensuite, et l'infusion évaporée en consistance d'extrait, se donnent depuis un scrupule jusqu'à un gros dans la manie, la mélancolie et les égaremens de l'esprit. Bagliui l'estime beaucoup dans la pleurésie: la décoction de Millepertuis, l'eau distillée de cette plante, et l'infusion de la graine tuent les vers et poussent les urines. On recommande la conserve de ses fleurs dans les grandes contusions, lorsqu'il y a soupçon d'ulceres dans les reins ou dans la vessie. Haën ordonne ses fleurs et le vinaigre distillé pour guérir la folie. Voyez *la dissertation que nous avons publiée sur ce remede, dans notre grande collection d'histoire naturelle.* Hellenius conseille l'infusion des fleurs de Millepertuis dans le vin d'Espagne, contre la pulmonie.

Le Millepertuis se trouve quelquefois dans les prairies, mais il y est inutile: les vaches, les chévres et les moutons le mangent, mais les chevaux et les cochons n'en veulent point; c'est néanmoins un assez bon manger pour le bœuf, mais il faut qu'il soit jeune: ses fleurs plaisent aux abeilles et à plusieurs autres insectes.

Les fleurs de Millepertuis pilées donnent un suc rouge, quoiqu'elles soient de couleur jaune. Le ci-devant P. Cotte a fait avec succès un essai de ces fleurs sur les étoffes de soie et de laine: elles ont teint ces étoffes en un beau jaune. Nous allons rapporter ici son procédé.

Il a d'abord commencé par faire bouillir pendant un quart-d'heure ces matieres dans une décoction d'alun de roche, pour les disposer à recevoir la teinture, après quoi il les a lavées avec de l'eau fraîche et les a ensuite égoutées; il a fait en même tems cuire deux onces

sept gros de fleurs de Millepertuis fraîches, dans deux tiers de pinte d'eau de Seine : cette décoction est devenue d'un beau rouge, ce qui lui faisoit penser que la matiere prendroit cette couleur; il les mit dans cette décoction, et les laissa environ pendant vingt minutes d'ébullition. Ces matieres prirent une couleur jaune, tandis que la liqueur conservoit sa couleur rouge. Le contraire seroit arrivé, si on n'avoit pas fait bouillir ces fleurs et qu'on les eût seulement pilées ; elles auroient donné une couleur rouge à ces substances. Le premier essai ne fut pas trop satisfaisant, la laine étoit teinte d'un jaune foncé tirant sur le verd; le coton et le fil avoient pris une nuance de jaune fort claire, mêlée d'un peu de rouge : à l'égard de la soie, la couleur devint indéfinissable. Le ci-devant P. Cotte passa à un autre essai ; il fit faire le lendemain une décoction de quatre onces de fleurs fraîches, sur une pinte d'eau de Seine, il y plongea les mêmes matieres, elles y prirent une couleur plus foncée ; il les soumit ensuite à l'épreuve du débouilli ; il les laissa donc bien sécher, et après avoir fait un fort débouilli composé d'une pinte d'eau de Seine et d'une once trois gros de savon bleu, il y plongea les étoffes et les y laissa bouillir pendant huit minutes, quoique l'ordonnance n'en exige que cinq : la soie, par cette tentative, acquit un beau jaune citron, la couleur de la laine devint plus pleine, mais le coton et le fil perdirent absolument le peu de couleur qu'ils avoient auparavant. On peut donc employer en toute sûreté les fleurs de Millepertuis pour teindre en jaune les laines et la soie; c'est la conséquence qu'il est naturel de tirer des expériences citées ; il seroit à souhaiter qu'on tente plusieurs de ces expériences sur tous les végétaux, ce qu'on a déjà fait sur la plus grande partie. Voyez notre *traité sur les plantes qui peuvent servir à la teinture et à la peinture*, *cinquieme édition*. On trouveroit dans leur regne une infinité de nuances de couleurs qui s'associeroient les unes aux autres.

568. o. 4. *Hypericum humifusum*, le Millepertuis couché. Il croît naturellement aux environs de Paris ; ses fleurs sont jaunes et paroissent en juin et juillet.

569. o. 5. *Hypericum montanum*, le Millepertuis des

montagnes. Il donne en juin et juillet une fleur jaune : il est vivace, et croît naturellement sur les montagnes des environs de Paris.

Cette espece est très-belle, elle mérite d'être cultivée dans nos parterres.

570. o. 6. *Hypericum hirsutum*, le Millepertuis velu. Les moutons mangent de cette plante, les chevaux n'en veulent plus. Les fleurs de cette espece se ferment pendant la nuit, ce qui n'arrive point au Millepertuis commun; elles sont jaunes et paroissent en juin et juillet.

571. o. 7. *Hypericum eloides*, le Millepertuis éloïde. Il est vivace, croît dans les endroits marécageux des environs de Paris : on en trouve à Saint-Léger, dans les marais de Planets, à Fontainebleau, à deux portées de fusil de l'hermitage de Franchard : ses fleurs sont jaunes, elles paroissent en juin et juillet.

572. o. 8. *Hypericum pulchrum*, le Millepertuis élégant. Il est vivace : on en trouve aux environs de Paris; il croît naturellement sur les bords des chemins et fossés des bois.

Il est très-propre pour la décoration des jardins.

573. 195. 1. *Hypnum taxifolium*, l'Hypne à feuilles d'if. Il croît naturellement dans les endroits ombragés des environs de Paris, sur les bords des chemins et fossés des bois : il fleurit, de même que la plupart des mousses, en novembre et décembre.

574. o. 2. *Hypnum denticulatum*, l'Hypne dentelé. Il croît naturellement sur la terre ombragée des environs de Paris : il fleurit en mars et avril.

575. o. 3. *Hypnum bryoïdes*, l'Hypne bryoïde. Il croît dans les endroits ombragés des environs de Paris, dans presque tous les fossés aquatiques des bois, et fleurit tout l'hiver.

576. o. 4. *Hypnum adiantoides*, l'Hypne en forme d'adiante. Il est vivace et croît naturellement dans les endroits ombragés des environs de Paris, principalement dans les marais des bois : on en voit à Meudon; il fleurit en novembre et décembre.

577. o. 5. *Hypnum complanatum*, l'Hypne applati. Il croît aux environs de Paris sur les troncs des arbres, et fleurit en mars et avril.

578. o. 6. *Hypnum sylvaticum*, l'Hypne des bois. Il croît dans les endroits marécageux, humides, sur-tout dans les forêts, aux pieds des arbres : il fleurit en février.

579. o. 7. *Hypnum lucens*, l'Hypne luisant. Il croît dans les endroits marécageux des environs de Paris : on en voit dans les marais des bois de Montmorency; il fleurit en avril et mai.

580. o. 8. *Hypnum crispum*, l'Hypne crêpu, l'Hypne frisé. Il croît naturellement sur les rochers et au pied des arbres : on en rencontre à Fontainebleau; il fleurit tout l'hiver.

On peut l'employer à boucher les aqueducs.

581. o. 9. *Hypnum triquetrum*, l'Hypne à trois côtes. Il croît naturellement dans les prés, les bois et les haies des environs de Paris : il fleurit en novembre et décembre.

582. o. 10. *Hypnum rutabulum*, l'Hypne commun, la mousse commune. Il croît naturellement aux environs de Paris, dans les haies, les forêts, aux pieds des arbres. Il fleurit tout l'hiver.

On l'emploie pour calfeuter les vaisseaux, pour emballer les choses délicates, et généralement dans tous les cas où on emploie les mousses.

583. o. 11. *Hypnum filicinum*, l'Hypne en fougere. Il vient naturellement dans les endroits un peu humides des environs de Paris : on en trouve dans les marais des bois de Meudon et de Montmorency; il fleurit en mars et avril.

584. o. 12. *Hypnum proliferum*, l'Hypne prolifere, l'Hyp prolifère. Il croît naturellement dans les prairies et les forêts des environs de Paris : il fleurit en novembre et décembre.

Cette mousse est propre à boucher les fentes des murailles et les habitations en bois de charpente, pour se préserver du froid et des grandes chaleurs : on peut aussi l'employer à filtrer le lait.

585. o. 13. *Hypnum delicatulum*, l'Hypne un peu délicat. Il fleurit en octobre et novembre, et se trouve dans les forêts des environs de Paris, aux pieds des arbres.

586. o. 14. *Hypnum parietinum*, l'Hypne des mu-

railles. Il fleurit en janvier et février, se trouve dans tous les bois des environs de Paris.

Ses propriétés sont les mêmes que celles de l'Hypne prolifere.

587. o. 15. *Hypnum prælongum*, l'Hypne très-long. Il fleurit en novembre et décembre, vient aux environs de Paris, par terre, sur les troncs des arbres et sur les bois exploités.

588. o. 16. *Hypnum crista galli*, l'Hypne-plume. Il fleurit en novembre et décembre, et se trouve dans les bois, sur les pierres et les fossés.

589. o. 17. *Hypnum abietinum*, l'Hypne du sapin. On en trouve dans les bois, souvent aux pieds des arbres de sapin : il n'est pas commun dans les environs de Paris.

590. o. 18. *Hypnum cupressiforme*, l'Hypne en forme de cyprès. Il vient dans les bois, fleurit tout l'hiver, et est très-commun.

591. o. 19. *Hypnum scorpioides*, l'Hypne en forme de scorpion. Il vient dans les bois, sur les pierres et les rochers : il fleurit en janvier et février.

592. o. 20. *Hypnum viticulosum*, l'Hypne en sarment. Il fleurit en octobre et novembre, croît dans les endroits montueux et arides des environs de Paris, à terre ou sur les troncs des arbres : on en voit dans les parcs de Versailles et de Saint-Maur.

593. o. 21. *Hypnum squarrosum*, l'Hypne raboteux. Il fleurit en octobre et novembre, se plaît dans les endroits humides des environs de Paris : on en voit dans le parc de Versailles.

594. o. 22. *Hypnum palustre*, l'Hypne des marais. Il fleurit en décembre : on en voit dans les fossés et les marais des bois.

595. o. 23. *Hypnum loreum*, l'Hypne en forme de courroies. Il fleurit en mars et avril : on en rencontre dans le parc de Meudon.

596. o. 24. *Hypnum dendroides*, l'Hypne dendroïde. Il fleurit en septembre et octobre : on en trouve au bois de Boulogne, à quelque distance de l'obélisque, en entrant par la porte Maillot.

597. o. 25. *Hypnum alopecurum*, l'Hypne alopecuroïde. Il croît naturellement dans les forêts un peu humides des

environs de Paris, notamment dans les fossés de la forêt de Montmorency.

598. o. 26. *Hypnum purum*, l'Hypne pur. Il fleurit en novembre et décembre et se trouve naturellement dans les prairies et les bois des environs de Paris.

599. o. 27. *Hypnum filifolinum*, l'Hypne en forme de fil. Il fleurit en décembre : on en voit dans les bois, aux pieds des arbres.

600. o. 28. *Hypnum illecebrum*, l'Hypne en forme d'illecebra. Il croît dans les fossés et fleurit en octobre et novembre.

601. o. 29. *Hypnum riparium*, l'Hypne des rivages. Il croît naturellement dans tous les marais des bois des environs de Paris : il fleurit en février et mars.

602. o. 30. *Hypnum cespidatum*, l'Hypne pointu. Il vient naturellement dans les marais mousseux des environs de Paris, qu'il remplit : il fleurit en février et mars.

603. o. 31. *Hypnum sericeum*, l'Hypne soyeux. Cette espece est vivace, forme des gazons soyeux et comme dorés : il se trouve sur les arbres et sur les murailles, et fleurit tout l'hiver.

604. o. 32. *Hypnum velutinum*, l'Hypne laineux. Il croît naturellement vers les racines ombragées des arbres : il fleurit en septembre et octobre.

605. o. 33. *Hypnum serpens*, l'Hypne serpentant. Il croît naturellement sur les troncs d'arbres et les rochers : il fleurit tout l'hiver.

606. o. 34. *Hypnum sciuroides*, l'Hypne en forme d'écureuil. Il est commun sur les arbres, spécialement au bois de Boulogne : il fleurit en décembre et janvier.

607. o. 35. *Hypnum myosuroides*, l'Hypne à queue-de-souris. Il fleurit en novembre et décembre, et croît naturellement sur les pierres et les racines des arbres.

608. o. 36. *Hypnum clavellatum*, l'Hypne en forme de masse. Il croît naturellement sur le bois pourri.

On se sert des différentes especes de mousses pour envelopper les racines des arbres et des plantes qu'on veut transporter : il y a aussi des especes de mousses sur lesquelles des cultivateurs sement plusieurs plantes dont les graines germeroient mal en terre, telle que celle du fraisier : on emploie encore dans le jardinage les

les mousses pour envelopper les branches d'arbres qu'on a greffé en fente; on s'en sert aussi, lorsqu'elles sont seches, pour les emballages et les calfeutrages dans la Finlande, à défaut de foin. On habitue les bœufs et les brebis à manger de la mousse en la faisant humecter dans de l'eau, où l'on a mis du sel et de la farine. La mousse garantit les plantes de la gelée pendant l'hiver, et fournit de l'abri aux plantes délicates pendant l'été. Celle qui vient sur les arbres fruitiers leur est préjudiciable, il faut avoir soin de la racler avec un couteau. Cette plante est une vraie boussole pour les voyageurs; ils connoissent le couchant par la mousse qui ne croît pour l'ordinaire sur les arbres que de ce côté.

609. 196. 1. *Hypochœris maculata*, la Salade de porc maculée, la Porcette tachée. Elle donne en juin des fleurs jaunes, est vivace, croît naturellement dans les prairies escarpées : on en voit à Fontainebleau, au mont Tessas et à Saint-Léger.

Les Smolandois mangent cette plante en guise de choux.

610. o. 2. *Hypochœris glabra*, la Porcelette glabre. Cette plante est annuelle et très-commune au bois de Boulogne, du côté de la Muette : elle donne pendant tout l'été des fleurs jaunes.

611. o. 3. *Hypochœris radiata*, la Porcette barbeuse. Elle fleurit tout l'été en jaune, et croît naturellement dans les potagers cultivés des environs de Paris, elle y est même inutile.

Ses fleurs plaisent aux abeilles et autres insectes.

612. 197. 1. *Iberis amara*, l'Ibériette, l'Ibériette amere, le Thlaspi des jardiniers, le Thlaspi amer. Cette plante est annuelle, elle donne en juin et juillet des bouquets de fleurs blanches; elle croît dans les champs, et est très-propre pour orner les parterres du printemps.

613. o. 2. *Iberis nudicaulis*, l'Ibériette à tiges naines, la petite Bourse à pasteur. Elle est annuelle, croît naturellement dans les endroits sabloneux, nuds, très-stériles : on en voit au bois de Boulogne : elle fleurit en avril, et donne des fleurs blanches; ses propriétés

sont les mêmes que celles du *Thlaspi bursa pastoris*, la bourse à pasteur, dont il sera parlé ci-après.

614. 198. 1. *Ilex aquifolium*, le Houx. Il croît naturellement dans les bois, les haies; fleurit en mai et juin, et donne des fleurs blanches.

L'écorce du Houx répand une odeur désagréable; ses bayes ont un goût douceâtre et nauséabond; la décoction de ses racines et de son écorce est émolliente et résolutive; la glu qu'on fait avec les bayes et l'écorce est pareillement émolliente et résolutive: les bayes sont purgatives, cependant on en doit éviter l'usage intérieur. Plusieurs auteurs les prescrivent au nombre de dix ou douze, pour purger les humeurs séreuses et pituiteuses: les feuilles du Houx, séchées et mises en poudre, prescrites à la dose d'un gros dans un verre d'eau, une heure avant l'accès, réussissent souvent à guérir les fievres intermittentes. On fait précéder l'usage de ce fébrifuge, des moyens capables de calmer la chaleur et l'irritation, et de rétablir la digestion. On bassine avec la décoction de la racine et de l'écorce du Houx les parties qui, après les luxations remises, restent dures et roides.

La glu dont on se sert pour prendre les oiseaux, se fait avec l'écorce du Houx. Pour faire cette glu, on prend de l'écorce de cet arbre dans le temps de la seve, celle des plus gros est la meilleure; lorsque le temps de la seve est passé, comme il est très-difficile d'avoir l'écorce dont on a besoin, on coupe le pied du Houx par petits morceaux qu'on met dans un chaudron plein d'eau, et auquel on donne quelque bouillon, l'écorce se sépare pour lors plus facilement d'après le bois, que si elle étoit en seve. On commence d'abord par ôter, enlever et jeter la premiere écorce qui est une petite pellicule brune, on prend le surplus de l'écorce jusqu'au bois qu'on met dans un pot de terre, ou dans un vaisseau dans la cave, ou bien on l'étend pendant dix à douze jours dans un lieu humide, pour le faire pourrir; quand l'écorce est dans cet état, on la pile jusqu'à ce qu'elle soit en bouillie, soit dans un mortier, soit dans un moule de pierre; plus on la pile, plus elle donne de glu; quand l'écorce du Houx se trouve ainsi pilée, on la porte à une fontaine d'eau claire, la plus froide est la meilleure; à défaut de

fontaine on se sert d'eau de puits qu'on fait tirer dans une auge de pierre, cependant l'eau courante est toujours préférable ; on met cette écorce pilée dans une terrine, et avec un bâton en forme de spatule, on remue cette écorce pilée qu'on a réduite en pelotte, en y mettant de temps en temps un peu d'eau jusqu'à ce que la glu se prenne au bâton dont on se sert pour la remuer. On l'étend souvent dans l'eau pour faire tomber ce qui reste d'écorce mal pilée ; plus la glu est nette, plus elle est forte pour arrêter les oiseaux les plus vigoureux, cependant il faut prendre garde, en lavant la glu, qu'elle ne se convertisse en huile.

Le bois de Houx est excellent pour les ouvrages de charpente; ses jeunes branches sont les meilleures houssines à battre les habits, on en fait aussi des manches de fouet: lorsque ses branches sont garnies de feuilles, elles servent d'houssoirs; chargées de leurs fruits, on les emploie à l'ornement des cheminées et des autels. On fait avec le Houx des haies excellentes.

On plaçoit autrefois dans les parterres anglais quantité de Houx panachés, taillés de différentes formes ; mais par une suite de leur nouveau goût pour les beautés négligées de la nature, on les en a bannis. Les bosquets d'hiver doivent s'en emparer, ils y seront d'un plus bel effet que par-tout ailleurs, parce que l'émail qui résulte de leurs différens panaches, et des couleurs diverses de leurs fruits, ressort merveilleusement lorsqu'on les oppose à des masses entièrement vertes, d'ailleurs ces arbres perdroient une partie de leur agrément sous le ciseau ; leurs feuilles coupées à moitié et froissées le plus souvent n'auroient plus le même éclat. Ce n'est pas que nous condamnons en tout les arbres taillés, nous conseillons au contraire de donner à quelques Houx panachés la figure de pyramides, d'obélisques, mais seulement au moyen de la serpette, en retranchant de chaque branche ce qu'il faudra pour les contenir dans ses bornes. Ces figures facées sur le devant et dans les parties détachées des bosquets d'hiver, y seront d'un effet très-agréable : on peut encore y employer le Houx de bien d'autres manieres.

On peut placer les Houx communs, mêlés de Houx

panachés, dans le fond des massifs, et les laisser croître en cepés; on élevera les premiers arbres d'alignement en leur formant un tronc nud; on les plante à six ou huit pieds les uns des autres, vers les devant des massifs, ou sur les bords des petites allées.

615. 199. 1. *Illecebrum verticillatum*, l'Herbe-aux-panaris verticillée. Cette plante croît naturellement dans les pâturages humides des environs de Paris; on en trouve à Montfort-l'Amaury et dans presque tous les marais de la forêt de Fontainebleau: elle donne pendant presque tout l'été des fleurs blanches: on s'en sert probablement pour guérir les panaris, puisqu'on lui en a donné le nom.

616. 200. 1. *Impatiens noli tangere*, la Balsamine jaune, la Merveille, l'Herbe-de-Sainte-Catherine, le Noli-me-tangere. Cette plante donne en juin et juillet des fleurs jaunes: on en trouve à Saint-Germain, le long des murs du parc.

Quelques auteurs, entr'autres Boerhaave, ont regardé la Belsamine comme un poison, mais mal à propos, elle est même très-salutaire: on lui attribue une vertu apéritive et diurétique propre à briser la pierre des reins et de la vessie, prise en infusion. Gesner assure que si on boit abondamment de l'eau distillée de cette plante, elle cause le diabetès; c'est donc un puissant diurétique: appliquée à l'extérieur, elle déterge les vieux ulceres et cicatrices: les gens de la campagne, suivant ce qu'en dit Schwenckfeldt, s'en servent mêlée avec de l'aigremoine, pour rétablir les membres luxés: les chevres en mangent, les autres bestiaux n'en veulent point.

Cette plante peut servir d'ornement dans les jardins, ses fleurs sont d'un beau jaune, ses branches ont une odeur de prune agréable, et son port est droit et noble.

617. 201. 1. *Inula helenium*, l'Enula campana, l'Aunée, l'Aunée des boutiques. On en trouve aux environs de Paris, à Montmorency, au château Frayé, dans la forêt de Senart, à Grosbois, sur la petite riviere appelée Rouillon: elle donne en juillet des fleurs jaunes.

Les Allemands se servent de cette plante pour as-

saisonner leurs alimens, et la préferent à tous les aromates étrangers; ils ont même coutume de la confire, aussi Platerus la nomme-t-il *l'aromate germanique*.

La racine d'Aunée est âcre, amere, odorante; le principe volatil qu'on en tire par la distillation est une espece de camphre. On place cette racine parmi les béchiques, les diaphorétiques et les discussifs; elle convient très-bien pour diviser la lymphe épaissie qui séjourne dans les bronches et autres parties de la poitrine: sans être trop active, elle facilite l'ouverture des conduits secrétoires de l'urine, principalement lorsqu'ils se trouvent chargés d'une humeur épaisse et visqueuse capable de causer diverses maladies dans ces parties. Quand on l'ordonne en substance ou en esprit, sa dose est depuis un demi-gros jusqu'à un ou deux gros; en conserve, elle se prescrit à la dose d'une once, et lorsqu'elle est fraîche et qu'on la fait entrer dans les bouillons et les apozemes béchiques, c'est toujours à la dose d'une demi-once ou d'une once.

La racine d'Aunée est très-amie de l'estomac, elle aide la digestion, rétablit et raffermit le ton des visceres; elle atténue, divise et chasse par les selles la saburre visqueuse de l'estomac et des intestins; Ettmuller vante beaucoup la décoction d'Aunée et de fenouil, prise en boisson, pour tous ceux qui ont fait un trop long usage du mercure dans les maladies vénériennes, et auxquels il est survenu, en conséquence, un tremblement universel des membres: cette décoction provoque la sueur et chasse le mercure par les pores. La simple décoction de cette racine dans du vin, prise intérieurement, est un vermifuge. Parkinson conseille cette même décoction, tant intérieurement qu'extérieurement, dans les spasmes, les contusions et la sciatique. P. Hermann donne pour spécifique dans le déchirement de la matrice qui provient d'un accouchement laborieux, l'extrait de cette racine seche. On prépare avec cette même racine un vin connu sous le nom de vin d'Aunée; il se fait par sa macération dans du vin; ce vin est sudorifique; pris à forte dose, il est diurétique, apéritif, et est très-bien indiqué dans le calcul et la néphrétique; on en prend pendant trois jours.

un verre le matin à jeun. J. Bauhin attribue aussi à ce vin la propriété de fortifier la vue.

Cette racine est même alexitere et convient contre les poisons; on ordonne aussi, extérieurement, pour la galle, la racine d'Aunée, elle est résolutive et détersive.

Dans les feuilles périodiques de la Gazette Salutaire, il est parlé d'un remede qu'on annonce pour guérir les vapeurs: la base est *l'Enula campana*; il faut prendre un pot qui tienne quatre gobelets d'eau, on y met deux onces de racines *d'Enula campana*, desséchées et coupées par tranches, on y ajoute deux gros de sucre candi et une grosse pincée d'anis vert; on fait bouillir le tout jusqu'à ce que les quatre gobelets soient réduits à trois, on passe cette décoction à travers un linge, et on prend chaque mois, pendant trois jours de suite, un verre de cette liqueur, froide ou chaude, le matin à jeun; on ne doit manger qu'une heure après l'avoir prise: il faut réitérer ce remede plusieurs mois de suite, il n'oblige à aucun régime.

On fait entrer cette racine dans les fomentations et les onguens. L'Enula campana entre aussi dans l'*huile et le vin enulé* du Dispensaire de Paris, dans le *syrop d'armoise composé*, l'*eau thériacale*, l'*orviétan*, l'*emplâtre diabotanum*, etc., et son extrait dans la *thériaque céleste* du même Dispensaire. Quand on fait prendre aux animaux les racines d'Aunée dans les cas analogues à ceux de l'homme, la dose en infusion, lorsqu'elle est fraîche, est de quatre onces, et la poudre de cette même racine, lorsqu'elle est seche, est d'une demi-once. Renaudot assure que, prise dans du vin ou du vinaigre, elle guérit les moutons d'une maladie pestilentielle à laquelle ils sont sujets, et qu'on nomme *clavau*; on emploie extérieurement l'Aunée contre la galle des animaux.

Cette plante est inutile dans les prairies: les vaches, les moutons et les cochons n'en veulent point, les chevres et les chevaux en mangent. Sa fumigation chasse les puces, les mouches et les moucherons: on retire de ses racines une couleur bleue. Cette plante a un port noble et élevé; ses fleurs sont plus grandes qu'aucune

de celles des composées de ce pays ; elle est très-propre à terminer de grandes allées et à masquer des parties désagréables.

618. o. 2. *Inula britannica*, l'Aunée britannique. Cette plante donne en juillet et août des fleurs jaunes : on en trouve à la Gare, aux isles de Charenton et ailleurs.

619. o. 3. *Inula dyssenterica*, l'Herbe de Saint-Roch, la Conyze des prés, l'Aunée anti-dyssentérique. Elle croît naturellement dans les fossés humides des environs de Paris : elle donne en juillet et août des fleurs jaunes.

Les Russes, attaqués de cette maladie dans leur expédition de Perse, ont été guéris par le moyen de cette plante, au rapport de Linné. Elle a une odeur singuliere, qui ressemble à celle du savon ; elle est inutile dans les prairies : les vaches la mangent rarement, les chevres et les moutons n'en veulent point.

620. o. 4. *Inula pulicaria*, l'Inule pulicaire, l'Aunée, la Conyze, l'Aster-aux-pucerons, l'Aunée à petites fleurs globuleuses. Cette espece croît naturellement le long des chemins : on en trouve aux environs de Paris ; elle y donne en juin et juillet une fleur jaune.

Cette plante est inutile dans les prairies ; les vaches, les chevres et les chevaux n'en veulent point, cependant les moutons en mangent.

621. o. 5. *Inula salicina*, l'Inule à feuilles de saule, l'Aunée à feuilles de saule, l'Aster à feuilles de saule. Elle croît naturellement dans les prairies : elle fleurit en juin et juillet, ses fleurs sont jaunes, elle se trouve communément dans les prairies entre Gentilly et le Bourg-la-Reine, dans celles de Neuilly-sur-Marne et à la queue de l'étang d'Enghien.

Les vaches, les chevres, les moutons, les chevaux mangent cette plante conséquemment elle est bonne dans les pâturages ; au reste, elle indique un terrein stérile.

622. o. 5. *Inula hirta*, l'Aunée hérissée. Cette plante se rencontre communément à Saint-Maur : ses fleurs sont jaunes, ainsi que celles des autres especes, et paroissent dans le même temps.

623. 202. 1. *Iris germanica*, l'Iris commun, l'Iris

d'Allemagne. Il croît sur les vieux murs et donne en mai des fleurs bleues.

La racine d'Iris est mise au nombre des hydragogues; on en tire le suc par expression, on le prescrit depuis une once jusqu'à quatre, dans l'hydropisie commençante. Chomel assure en avoir vu de bons effets; mais il faut continuer ce remede plusieurs fois, de deux jours l'un: la crême de tartre ou le crystal minéral, lui sert de correctif. Sennert le mêle avec la manne, et Mesué avec le mastic et le spica nard. Brassavola, Garidel et quelques autres praticiens ont observé que cette racine excitoit de cruelles tranchées, ce qu'on ne doit pas craindre lorsqu'on a la précaution de la préparer avec des sels fixes. Fernel défend ce remede aux enfans, aux vieillards et aux femmes enceintes, parce que c'est un purgatif trop violent et qu'il procure les mois et l'avortement, ainsi que tous les remedes hydragogues.

Au reste, la plupart de ceux qui ont fait usage de ce remede n'ont observé aucun mauvais effet: on ne doit pas toujours juger de la qualité des remedes par les suites auxquelles ils ont donné lieu en certains sujets, il faut toujours avoir égard aux circonstances; lorsque les solides sont dans un grand relâchement, le suc d'Iris est très-bien indiqué; il excite, il est vrai, quelques irritations, mais ce n'est qu'autant qu'elles sont nécessaires pour évacuer les sérosités épanchées et soulager le malade; il n'en est pas de même, si les solides ne sont pas entiérement distendus, ou s'ils sont susceptibles d'irritations trop foibles, comme il arrive dans les hydropisies invétérées; il n'est pas douteux, pour lors, que le suc d'Iris ne soit très-contraire, on doit même absolument s'en abstenir. Zapata a donné à manger, pendant cinquante à soixante jours, à des écrouelleux, la racine d'Iris, et il la regarde comme un remede très-certain et infaillible contre cette maladie.

L'Iris de Florence a plus de vertu que celui du pays, quoique la racine de celui-ci, séchée le plus promptement et le plus complétement qu'il est possible, en a presque toutes les propriétés: si on veut

lui augmenter son action, il suffit de lui joindre quelques plantes aromatiques telles que la benoîtte. Durande n'est pas du même avis que la plupart des médecins cités, qui interdisent la racine d'Iris aux enfans, il prétend même qu'on peut s'en servir utilement dans leurs maladies, elle leur lâche, dit-il, doucement le ventre, calme les tranchées et dissipe les terreurs nocturnes; prise à la dose de cinq à six grains, avec un peu de sucre, elle appaise souvent la coqueluche; cette racine est un excellent anti-asthmatique.

Quand on en prescrit le suc aux animaux, dans les cas analogues à ceux de l'homme, c'est pour l'ordinaire à la dose de quatre onces.

On tire de la fleur d'Iris une espece d'extrait qu'on appelle *vert d'Iris*, dont on se sert communément pour peindre en miniature; on le prépare ainsi: prenez des fleurs d'Iris les plus bleues, ôtez-en la côte, qui est pour l'ordinaire blanche; pilez-les dans un mortier de marbre et ajoutez-y de la poudre d'alun et un peu de chaux; tirez ensuite ce suc et faites-le sécher dans des coquilles, pour vous en servir dans l'occasion.

Les paysans garnissent les chaperons de leurs murs de pieds d'Iris, pour les conserver: les marchands font souvent usage de la racine de cette plante pour parfumer leurs marchandises: dans le Languedoc et la Provence, on tire la pulpe de la racine de cette plante, après l'avoir fait cuire, et on l'étend sur des toiles; c'est une excellente méthode pour les parfumer: les blanchisseuses mettent des chapelets de cette racine sur leurs cuviers, pour donner bonne odeur au linge: on fait avec ses racines des especes de pois à cauteres.

L'Iris est une très-belle plante, qui mérite d'occuper une place honorable dans nos jardins, par la beauté de ses fleurs; il ne sert à la nourriture d'aucun animal.

624. o. 2. *Iris pseudo-acorus*, le faux Acorus, l'Iris jaune, la Flambe aquatique. Il croît naturellement aux environs de Paris, aux bords des fossés et des étangs.

La racine est sans odeur, un peu stiptique au goût, dessicative, détersive et astringente: on en tire une poudre qu'on donne aux hommes comme purgative, dans les cas d'atonie: la plupart des praticiens con-

viennent qu'on peut l'employer dans les dyssenteries et sur la fin des cours de ventre, en observant néanmoins les précautions qu'exigent de pareils remedes. Tournefort conseille d'en faire bouillir une demi-once dans un bouillon dégraissé, en y ajoutant sept à huit écrevisses de riviere, pour calmer la toux violente.

Les chevres et les moutons mangent quelquefois cette plante, qui, d'ailleurs, est inutile dans les prairies : la fleur peut servir à la peinture, les racines teignent le cuir en jaune : on peut employer cette plante en guise de tan.

625. o. 3. *Iris fœtidissima*, l'Iris gigot, le petit Glayeul sauvage. On en trouve dans les vallées, dans les bois et les lieux humides des environs de Paris : il donne en juin des fleurs bleuâtres.

On met sa racine et sa graine au nombre des apéritifs et des hydragogues, ainsi elle convient dans les rhumatismes, les obstructions, l'hydropisie : on donne la poudre de la racine, à la dose d'un gros, dans du vin blanc, elle évacue les eaux des hydropiques, elle incise et atténue le humeurs tenaces et visqueuses; ses bayes étoient autrefois employées pour teindre en pourpre et en cramoisi, on se servoit du lait, suivant le rapport de Vitruve, pour retirer cette teinture.

626. 203. 1. *Isatis tinctoria*, la Guede, le Pastel. Il fleurit en mai et juin, donne des fleurs jaunes : il est bisannuel, se cultive aux environs de Paris.

Cette plante passe en médecine pour vulnéraire et astringente; on prétend aussi qu'elle est sudorifique et hystérique, nous ne lui connoissons pas cette vertu; on l'emploie en décoction et en cataplasme.

La Guede peut servir d'aliment aux bestiaux, au rapport de Bohadsch, professeur à Prague, les animaux en sont aussi friands que du trefle; on en fait la récolte, pour le fourrage, trois ou quatre fois l'année, et comme elle conserve sa verdure en hiver, on a l'avantage, par cette plante, d'avoir toujours une nourriture fraîche pour les bestiaux, aussi d'Aubenton conseille-t-il d'en faire des pâturages pour l'hiver : les vaches et les moutons en sont sur-tout très-friands, et on prétend que les chevres et les chevaux n'y touchent pas, ce

qui ne paroît pas s'accorder au sentiment de Bohadsch et au nôtre.

Les feuilles pourries de cette plante font des pains de Pastel; il y a apparence que c'est de cette matiere que l'on a fait des crayons de Pastel bleux, et qu'ensuite les crayons de Pastel de diverses couleurs ont gardé le nom, qui s'est aussi étendu au même genre de peinture qui les a employés. Les anciens Bretons s'en servoient, dit-on, pour se teindre le visage en bleu, nos teinturiers les emploient pour teindre les laines en bleu de roi, ce qu'ils appellent *guede*, et ce qui provient sans doute de *guede*, synonyme de Pastel dans le langage ordinaire *être guedé*, signifie vraisemblablement *être souillé de nourriture*, comme une piece de drap est souillée de cette teinture.

En Languedoc les boules de Pastel portent le nom de *cocagne*, et c'est delà qu'est venu à cette partie du Languedoc le nom de *pays de Cocagne*, nom qu'on a ensuite donné par allusion à tout pays aussi riche qu'est celui-ci, par la culture du Pastel et le commerce de la cocagne.

On fait quatre récoltes de Pastel dans l'année, à chaque récolte on en porte les feuilles au moulin, à mesure qu'on les cueille, pour les écraser et les réduire en pâte fine où l'on ne distingue plus les côtes; cela doit se faire promptement, parce que les feuilles, lorsqu'on les laisse amasser, fermentent et se pourrissent bientôt avec une puanteur insupportable. Ces moulins sont assez semblables aux moulins à huile; ils sont composés d'une meule posée de champ qui roule autour d'un pivôt perpendiculaire, dans une orniere circulaire assez profonde, dans laquelle on met la partie que l'on veut faire broyer.

Quand les feuilles sont bien écrasées et réduites en pâte sous la meule, on en fait des piles dans la galerie du moulin, ou en dehors à l'air libre; après avoir bien pressé la pâte avec les pieds et les mains, on la bat et on l'unit par-dessus avec la pelle: c'est le *Pastel en pâte*.

Il s'y forme au-dehors une croûte qui devient noirâtre; quand elle s'entr'ouvre, on l'unit de nouveau avec beaucoup de soin, autrement le Pastel s'évente, et il se forme dans les crevasses des vers qui le gâtent.

Après quinze jours on ouvre le monceau de Pastel, on le broye avec les mains, et on y mêle la croûte avec la masse, pour la pouvoir broyer, on fait ensuite de cette pâte des petits pains et pelotes rondes, et on les donne à une autre personne qui en les appuyant dans une écuelle de bois, les allonge par les deux bouts opposés: les Pastels s'appelent *coques* ou *coquaigas*, et les Pastels ainsi apprêtés, *pastels en coquaigas*.

Margraff a observé sur la Guede un insecte qui tire toutes les parties de couleur bleue qui sont contenues dans cette plante, et en prend la couleur. Il a remarqué que cet insecte ne fait cette opération que sur les feuilles qui commencent à se pourrir. Ce savant chimiste, habile à profiter de ce que la nature lui indiquoit, a employé l'art pour détacher de la guede toutes les parties de couleur bleue renfermées dans les feuilles de cette plante: son procédé l'a conduit à reconnoître que la couleur ne résidoit ni dans les parties de la guede qui peuvent se dissoudre dans l'eau, ni dans la partie gommeuse, mais seulement dans les parties que l'eau ne dissout pas, et qui cependant détachées par la putréfaction, se répandent dans l'eau où l'on a mis des feuilles de guede. Ce naturaliste prend de là occasion d'exhorter les artistes qui cherchent des nouvelles matieres colorantes, a observer les chenilles qui se nourrissent sur les plantes; il pense que ces insectes desséchés et préparés pourroient fournir des nouvelles nuances de couleur.

627. 204. 1. *JASIONE montana*, l'Aphillante des montagnes. Cette plante est annuelle, croît naturellement dans les collines les plus seches des environs de Paris: elle donne en juillet et août des fleurs bleues.

Elle plaît aux abeilles et autres insectes; elle est propre pour la décoration et l'embélissement des jardins.

628. 205. 1. *Juglans regia*, le Noyer ordinaire. Cet arbre est originaire de la Perse et de l'Amérique septentrionale, il est naturalisé aux environs de Paris; il fleurit en mai et juin; ses fleurs mâles sont jaunes, et les femelles d'un blanc sale: on en distingue par le fruit plusieurs variétés. Réaumur en a découvert, dans le

Berry, une variété à feuilles d'acante, avant lui aucun botaniste n'en avoit fait mention.

Les noix vertes, autrement les cerneaux, sont peu nourrissantes et difficiles à digérer; elles excitent le vomissement, la colique, le flux de ventre et même la dyssenterie à ceux qui en mangent avec excès; les noix seches sont meilleures pour l'estomac, elles tuent les vers, aident à la digestion, résistent au venin; mais elles excitent la toux et les maux de tête.

Les cerneaux se servent souvent aux desserts, comme un mets agréable; pour les avoir frais long-temps, il faut les cueillir à moitié mûrs, et les couvrir de sable dans un lieu frais. On peut aussi donner aux noix seches la fraîcheur des cerneaux, il ne s'agit que de les tremper toutes entieres avec la coquille, dans un peu d'eau, et les y laisser plusieurs jours; elles deviennent, par ce moyen, presque semblables à des noix fraîches, quoique néanmoins elles n'aient pas un si bon goût.

On fait dans les offices, avec les noix seches et pilées, une espece de conserve brûlée qui est assez agréable; on confit aussi les noix avant leur maturité, quelquefois sans leur enveloppe ou brou, et d'autres fois avec leur brou: les premieres sont plus agréables au goût, on dit que les autres sont propres à fortifier l'estomac.

Pour confire on prend de belles noix vertes et bien tendres, on les pele à blanc, en sorte qu'il n'y demeure point du tout de vert, on les met dans de l'eau fraîche, on les fait ensuite bouillir à gros bouillon, jusqu'à ce qu'en les piquant avec une lardoire ou une épingle, elles retombent toutes seules sans tenir à la lardoire ou à l'épingle; on les tire pour lors, et on les remet dans de l'eau fraîche; on les perce par le milieu, on y met des cloux de gérofle, de la canelle coupée par petits morceaux, et même de l'écorce de citron confite; on fait cuire du sucre au lissé dans lequel on jette les noix; on les fait bien bouillir; on les laisse ensuite reposer pendant environ une demi-heure, on les remet ensuite sur un grand feu jusqu'à ce que le syrop soit cuit et perlé. Si on veut confire les noix avec

leurs enveloppes ou brou, au lieu de les peler à blanc, on ne fait simplement que les racler.

Pour avoir des noix confites au sucre, on les prépare comme ci-dessus; ensuite on les laisse à l'étuve pendant dix à douze heures, on les tire de leur syrop, on les laisse égouter, on les range sur des ardoises, on les fait sécher d'un côté, pour les retourner ensuite de l'autre; quand elles sont bien seches des deux côtés, on les serre à l'ordinaire. On prétend que les noix ainsi confites fortifient l'estomac, dissipent les vents, appaisent la colique, aident à la digestion et détournent la contagion de la peste.

On fait un ratafiat de noix qui passe pour stomachique, sur-tout quand il est bien vieux: il faut que les noix qu'on y emploie soient bien choisies, ni trop vertes, ni trop avancées, c'est-à-dire, que le cerneau soit formé en dedans et bon à manger, mais que le bois de la coque ne soit pas trop dur: on doit les cueillir à l'arbre et non les abattre avec la perche; on observera sur-tout que ce soit par un temps bien sec et qu'elles n'aient aucune tache: vous prenez ensuite ces noix, que vous essuyez bien avec un linge blanc de lessive; vous en ôtez seulement les queues qui y seront restées, et vous jetez les noix telles qu'elles ont été cueillies, avec leur écorce verte, dans un mortier bien propre, vous les concassez avec le pilon, jusqu'à ce que le tout fasse une espece de pâte: mettez cette pâte dans une cruche de grès, avec la quantité d'eau-de-vie nécessaire, savoir, une pinte par chaque dixaine de noix, et choisissez toujours la meilleure eau-de-vie de Coignac: bouchez bien la cruche avec un linge blanc en plusieurs doubles et du parchemin par-dessus, et laissez infuser le tout pendant deux mois, sans y toucher; au bout de ce temps, vous passez la liqueur par un linge blanc de lessive, trois fois de suite, en changeant de linge chaque fois: cela fait, vous mesurerez la liqueur, vous y joindrez un quarteron de sucre par chaque pinte et vous la remettrez avec le sucre dans la même cruche, après l'avoir bien fait laver et nettoyer: vous bouchez cette cruche comme la premiere fois, et vous laissez encore infuser le tout

pendant un mois : enfin, vous passerez de nouveau cette liqueur à la chausse d'Hypocrate, et pour lors étant bien faite et bien clarifiée, vous la mettez dans des bouteilles que vous bouchez avec soin : comme ce ratafiat n'a pas de lui-même une couleur bien flatteuse, on peut lui en donner en pilant avec les noix des feuilles de coquelicot, à raison d'une bonne poignée par chaque dixaine de noix ou chaque pinte d'eau-de-vie.

On fait avec les noix une soupe excellente, sans beurre et sans aucune espece de graisse : on prend trois noix pour la soupe d'une seule personne, ou deux noix pour chaque personne, en augmentant à proportion du nombre, à moins qu'il n'excede celui de quatre ou cinq, en ce cas il faut diminuer quelque chose du nombre des noix. Après en avoir enlevé la coque et ce qui se trouve étranger au noyau de la noix, on enveloppe ces noyaux entiers dans un linge lié; lorsque l'eau est bouillante, on les jette dans la marmitte, on écume bien exactement cette eau, tant qu'il paroît de l'écume, pour empêcher le bouillon de noircir, on y met ensuite les choux, les herbes et autres légumes avec le sel, le poivre et les autres assaisonnemens ordinaires; on peut même y jetter quelques oignons coupés par quartiers. Cette soupe, dit-on, est très-bonne, plus saine et moins chere qu'avec le beurre ou la graisse.

L'usage le plus général qu'on fait des noix seches, est d'en retirer l'huile; pour cela on ôte les coquilles et les cloisons qui séparent les amandes, on les fait un peu sécher dans un four qui doit avoir peu de chaleur, on les broye ensuite sous une meule verticale semblable à celle qu'on emploie pour les olives. La pâte que cette opération produit se renferme dans des sacs de toile forte que l'on porte sous le pressoir, pour en retirer l'huile : celle qui coule par cette expression s'appelle *huile tirée sans feu*; quelques personnes la préferent au beurre et à l'huile d'olives pour les fritures.

Les noix ne mûrissent que sur la fin d'août et en septembre; comme elles sont difficiles à cueillir à la main, on a conservé l'habitude de les abattre avec des perches, et de cet usage, qui est très-nuisible, est née une erreur qui s'est établie insensiblement, elle

consiste à croire que cette façon d'abattre le fruit est très-favorable à l'arbre; erreur d'autant plus grossiere, qu'il est sûr qu'on ne sauroit cueillir les noix avec trop de précaution, parce qu'on abbat une quantité de feuilles avec les fruits, et que, foulées sur le terrein elles y laissent un suc qui est pernicieux. On accuse l'ombre de cet arbre, lorsqu'on y reste trop long-tems, de jetter dans un assoupissement accompagné d'ivresse et de vertiges.

Les écureuils, les rats et les souris sont fort friands de noix: le pain de noix nourrit et engraisse les moutons.

Le suc de Noyer, tiré par la thérébration, et pris intérieurement, adoucit le sang et les humeurs. Geoffroy dit qu'il est très-recommandé dans les maladies chroniques, telles que la goutte, la néphrétique et les maux de tête, il excite puissamment les urines, il est moins doux que celui de bouleau; le suc exprimé des racines fraîches pilées, selon J. Ray, purge violemment; il ne faut même le donner qu'aux gens de la campagne.

Il croît sur le tronc du Noyer un champignon ou substance spongieuse de la consistance du cuir, dont les anciens se servoient comme de cautere; ils l'appliquoient d'un bout sur la peau, mettoient le feu à l'autre bout et le laissoient ainsi brûler, jusqu'à ce qu'il soit réduit en cendres.

L'extrait du brou de la noix, ou celui simplement de la noix, avant la maturité, convient, à la dose d'une cuillerée à café, prise deux à trois fois par jour, pour rétablir l'estomac des enfans auxquels on soupçonne des vers, et pour déterger les ulceres de la bouche. Les feuilles de cet arbre sont détersives, elles contiennent une liqueur gommeuse ou un miel que l'on en voit distiller dans les grandes chaleurs de l'été.

L'écorce intérieure du Noyer, étant desséchée, est très-caustique: ses feuilles sont fort recherchées par les Allemands, dit Simon Pauli, à cause de leur odeur aromatique, on les estime autant que les feuilles de *Menthe-coq*, pour laver et baigner les pieds, afin de conserver sa santé. Suivant le même Simon Pauli, on recommande ces feuilles contre la goutte; on en cueille tous

tous les ans de vertes, on les renferme pour lors dans une bouteille de verre, en y ajoutant un peu de sel: on met cette bouteille dans un cellier, et au moment du paroxisme, on applique ces feuilles à demi-seches, en cataplasme sur la partie douloureuse: ce remede a la vertu de discuter et de fortifier. On emploie aussi pour la brûlure ces mêmes feuilles, pourvu qu'on ait soin de les graisser avec parties égales d'huile de noix et de cire jaune: leur décoction dans l'eau simple déterge les ulceres, sur-tout en y ajoutant un peu de sucre.

La poudre de chatons de noix est bonne dans la dyssenterie, elle est un peu émétique; on la prescrit depuis un demi-gros jusqu'à un gros: c'est même un remede sûr pour détruire la fievre des gens de campagne. Matthiole conseille cette poudre dans les suffocations de la matrice: Craton l'ordonne pour la même maladie, à la dose de deux scrupules, avec deux goutes d'huile de succin.

Les anabaptistes de Moravie font prendre aux enfans, avant toute nourriture, des chatons de Noyer, dans l'espérance de les garantir pendant toute leur vie de l'épilepsie; on les fait aussi infuser dans du vin blanc, pour s'en servir intérieurement dans les cas de suppression des lochies. On fait de l'eau de noix: on cueille pour cet effet les noix vertes vers le mois d'août, on les coupe par rouelles, et on les fait distiller dans l'alambic, à petit feu. Cette eau, ainsi distillée et prise tous les matins à jeun avec un peu de vin blanc et de poudre de tartre, est fort bonne contre l'hydropisie, le mal caduc, la paralysie et les maux des yeux. On prétend qu'à la dose d'une ou de deux cuillerées, avec un peu de sucre, elle redonne le lait aux nourrices.

Tout le monde connoît l'eau des trois noix, elle est préférable, dans tous les cas ci-dessus, à l'eau simple de noix, dont nous venons de donner le procédé. Pour faire cette eau, on distille les chatons du Noyer dans leur saison: on fait macérer dans l'eau qu'on en a tiré, les noix, lorsqu'elles sont au tiers de leur grosseur: on les distille ensuite, et on garde la liqueur distillée, dont on se sert pour y mettre en digestion les noix,

lorsqu'elles sont bonnes à confire, c'est-à-dire, avant leur maturité : ces trois distillations différentes ainsi réunies, forment l'eau des trois noix : cette eau est sudorifique, apéritive, cordiale, stomachique et hystérique : on la prescrit depuis quatre jusqu'à six onces, dans les fievres malignes, la petite vérole, les vapeurs hystériques, les indigestions, la colique venteuse et l'hydropisie. Chomel assure en avoir vu de bons effets dans la leucophlegmatie.

Matthiole attribue aux noix mûres une vertu emmenagogue, même dans tous les cas où les autres remedes ne réussissent pas : on les macere, pour cet effet, dans l'eau, jusqu'à ce qu'on en puisse ôter la peau : on les met ensuite dans de l'eau-de-vie, pendant deux jours, et on en fait manger deux ou trois le matin à jeun, après avoir purgé la malade, ce qu'on continue pendant les vingt jours qui précedent le temps des regles : on prétend que la membrane ou tunique amere qui enveloppe immédiatement l'amande, prise à la dose d'un gros, est très-bonne dans la colique.

Quelques auteurs recommandent les noix mâchées, pour reconnoître la morsure des chiens enragés ; on les applique sur la plaie et on les jette aux poules ; si elles ne sont point malades après en avoir mangé, on assure que le chien qui a mordu n'étoit point enragé.

L'huile de noix tirée sans feu acquiert de la vertu en vieillissant ; elle entre dans plusieurs onguens, dans les cataplasmes contre la squinancie et dans les lavemens adoucissans. Boyle assure que cette huile est spécifique, étant mêlée avec celle d'amandes douces et prise à la dose de trois ou quatre onces, contre les coliques néphrétiques, pour en calmer les douleurs et faire couler les graviers : on la prescrit plus souvent encore pour les lavemens émolliens et sedatifs, qui sont un remede très-efficace contre la colique des peintres et les autres douleurs du bas-ventre. Quelques auteurs en recommandent des injections, pour les cas de tintement et de bourdonnement d'oreille : on se sert encore de cette huile pour les brûlures faites par la poudre à canon ; on en frotte la partie brûlée et on y applique une feuille de Noyer ; on l'emploie aussi utilement pour

a même fin, mêlée et agitée long-temps avec de l'eau de chaux: elle est fort bonne, si on en croit Andry, contre les vers et pour la galle qui vient au visage des enfans.

Passerat de la Chapelle, inspecteur des hôpitaux militaires, a mis en usage, avec le plus grand avantage, un mélange de vin d'Alicante et de l'huile de noix pour combattre le ver solitaire. Après les différentes épreuves qu'il a faites de ce remede, il cite sur-tout l'exemple d'un homme de considération, âgé de trente-sept ans, qui, après avoir rendu à plusieurs reprises des portions de ce ver, et avoir essayé de tous les remedes imaginables sans aucun succès, étoit enfin radicalement guéri, en prenant à jeun cinq onces d'huile de noix, et deux heures et demie après quatre onces de vin d'Alicante: le malade ayant continué ce remede pendant quinze jours, le ver est tombé en dissolution, et est sorti par l'anus en différentes portions.

Une femme du commun, âgée de vingt-deux ans, attaquée du ver solitaire, fit usage inutilement, pendant long-temps, des poudres vermifuges. Passerat de la Chapelle fut conseillé; il lui prescrivit le même remede que ci-dessus, qu'elle prit pendant douze jours: elle rendit trois vers longs, ordinaires, et le ver solitaire en peloton, composé de plusieurs morceaux déjà séparés.

Dans la quarante-troisieme feuille de la Gazette Salutaire, 1761, on trouve une observation sur une pareille guérison faite par Binet, médecin. Une dame de mes proches parentes, dit ce médecin, d'un tempérament sanguin et robuste, avec l'embonpoint de la santé la plus brillante, s'étoit apperçue, avant et après son mariage, qu'elle rendoit de temps en temps de petits corps blancs, dont la sortie étoit toujours précédée d'une démangeaison insupportable qu'ils excitoient au fondement. Comme elle n'en ressentoit point d'autre incommodité, elle ne s'en plaignit à personne; elle avoit d'ailleurs un appétit dévorant, et son embonpoint augmentoit à mesure qu'elle avançoit en grossesse. Elle accoucha fort heureusement de son premier enfant dans le mois de juin 1757. Pendant qu'elle étoit en couches

sa garde remarqua dans les selles un ver dont la figure lui parut si extraordinaire, qu'elle le conserva pour me le montrer : je reconnus que ce prétendu ver n'étoit qu'une portion de cette espece solitaire qui est découpée par anneaux, et qui a sur un des bords de l'espace contenu entre les anneaux, une espece de mamelon ouvert en forme d'entonnoir, qui se termine par un vaisseau bleuâtre vers le milieu de la longueur du corps ; ces mamelons sont toujours inégalement rangés. Les petits corps blancs, qui ne sont que des portions détachées du ver, ressemblent assez bien à la graine de citrouille. Relevée de couches, la dame continuant de rendre des portions de ver plus ou moins considérables, il lui tardoit infiniment d'être débarrassée de cet ennemi domestique, dont elle redoutoit les atteintes depuis qu'elle avoit été instruite de son nom. Mais le peu de succès que j'avois eu, continue ce médecin, en traitant par les remedes usités les maux que cet insecte produit, m'avoit ôté le desir de tenter par le même moyen la guérison de cette dame. J'étois sur le point d'employer la poudre d'étain, si vantée par un savant professeur d'Edimbourg, lorsque je trouvai, dans les journaux de médecine de l'année 1757, la recette du remede de la Chapelle. (C'est le remede dont nous venons de parler dans la seconde observation.) Je le proposai avec une confiance d'autant plus légitime, qu'elle étoit fondée sur les expériences réitérées de l'auteur et sur l'éloge qu'en avoit fait Vandermonde, auteur de ce journal. Je ne négligeai rien, ajoute ce médecin, de ce qui pouvoit contribuer à faire réussir mon expérience. La garde de la dame se procura de bon vin d'Alicante, et nous attendîmes à l'automne suivant pour avoir de l'huile de noix toute fraîche. La malade commença l'usage de ce remede dans le mois de novembre 1757 ; elle étoit pour lors dans le deuxieme mois de sa grossesse ; elle prit exactement les deux drogues pendant treize jours, de la maniere rapportée dans les observations précédentes : le ver tomba en dissolution les trois premiers jours, et sortit par le fondement en différentes portions, dont la quantité étoit prodigieuse ; elle continua son remede, mais il me parut que les

premieres doses avoient chassé tout ce qui restoit de ce ver, puisqu'elle ne rendit plus rien les dix jours suivans. Il est à remarquer que l'huile de noix excitoit journellement de légeres tranchées, mais le vin d'Alicante les dissipoit à l'instant. La malade rendit par le fondement l'huile de noix toute pure les huit derniers jours, pendant lesquels elle ressentoit de temps en temps quelques attaques de colique venteuse qui furent assez vives le neuvieme, et sur-tout le treizieme jour, mais qui se dissiperent d'elles-mêmes. Cependant, dit Binet, je crus devoir suspendre le remede, d'autant mieux qu'il me parut avoir produit tout l'effet que je pouvois attendre; et en effet depuis l'usage de ce remede, cette dame, qui a accouché deux fois, qui a été d'ailleurs fort attentive à faire examiner ses digestions, n'a plus rendu de ces petits corps blancs auxquels on reconnoît la présence du ver solitaire, ni senti cette démangeaison qui annonçoit leur sortie. Son appétit diminua presque dans le moment, et il continua d'être fort modéré. Elle avoit ressenti dans ses premieres couches des maux d'estomac continuels avec des syncopes fréquentes, qu'on attribuoit à la diete qu'elle observoit pendant la fievre de lait, parce qu'on ignoroit encore qu'elle fût attaquée du ver solitaire; mais, dans les deux dernieres couches, elle n'a ressenti aucun de ces accidens, et elle a bien supporté la diete qu'on prescrit ordinairement aux femmes qui ne veulent point allaiter leurs enfans.

Ces trois observations nous prouvent l'efficacité de ce remede: nous invitons les médecins de le prescrire en pareils cas, pour encore mieux le constater.

Chomel, en parlant des noix, dit avoir donné avec succès, pour la colique venteuse, un verre de bon vin rosé dans lequel on avoit éteint, à huit ou dix reprises, des noix séches allumées. On prétend que les noix séches, pilées dans un linge, donnent une liqueur qui n'est autre chose que l'huile dont nous avons parlé; cette huile est très-bonne pour faire passer les taches de rousseur.

Les coquilles de noix sont sudorifiques; on les emploie, avec la squine et la salsepareille, dans les tisannes.

sudorifiques : les zestes mis en poudre et donnés jusqu'à un demi-gros dans un verre de vin rosé, sont très-carminatifs : rien ne soulage plus, dans la colique venteuse, qu'un lavement fait avec un quarteron d'huile de noix, un verre de vin et un demi-setier d'eau de son ou de décoction émolliente.

L'écorce extérieure de noix, qui s'appelle *brou*, a une saveur astringente et vitriolique : c'est avec ce brou qu'on prépare le *vitriol végétal*. Ettmuller prétend que l'écorce verte de noix est vomitive; Tragus dit qu'on se sert de cette écorce, mêlée avec de la sauge, en guise de poivre pour les assaisonnemens : son suc est très-astringent; c'est un bon gargarisme dans les squinancies : on fait épaissir ce suc avec du miel jusqu'à la consistance de syrop, pour en faire un rob qui convient dans les inflammations de la gorge et dans le relâchement de la luette.

Quand le suc du brou est épaissi à la consistance d'extrait, on en fait dissoudre quelques grains dans l'eau distillée du brou ou dans quelqu'autre pour en faire un collyre au commencement des ophtalmies et inflammations des yeux : l'eau distillée de l'écorce de noix est très-bonne, dit Ettmuller, pour le calcul.

Les maréchaux se servent de la décoction des feuilles de Noyer pour faire pousser les crins des chevaux et prévenir la galle : on prétend qu'un cheval qui a été purgé avec la décoction des feuilles de Noyer, n'est point tourmenté des mouches pendant la journée, parce que cette amertume empêche les mouches de s'y attacher.

Le Noyer est très-précieux pour les arts : son bois est un des meilleurs de toute l'Europe pour faire toutes sortes de meubles; il est assez liant, assez pliant, facile à travailler; il est recherché par les sculpteurs : on l'emploie aussi pour faire des tambours; les armuriers en montent leurs fusils. La beauté de ses nuances, variées de noir et de blanc, le rend charmant à la vue : aussi les menuisiers et les ébénistes s'en servent-ils pour des bureaux et des armoires. Le bois des racines est plus ondé que celui du tronc, et il est souvent préféré.

Comme ce bois se cambre aisément au feu, les carrossiers l'emploient ordinairement pour des panneaux de

carosses ; les facteurs de clavessins en font quelquefois des chevalets : on en fait aussi les meilleurs sabots.

Le Noyer se coupe vers la fin de novembre : le prix de son bois dépend de la beauté et de la finesse de son grain : il est impossible de l'estimer sur pied ; il faut, pour lui assigner sa véritable valeur, qu'il soit abattu, coupé et visité. On sait, par expérience, que les veines de ce bois sont ordinairement plus belles dans les sols les plus secs, où ils emploient plus de temps à acquérir leur parfaite croissance ; il y en a où la sécheresse domine tant, qu'il est impossible aux Noyers d'y prospérer.

Les gens de la campagne brûlent les feuilles de Noyer pour en tirer des cendres dont ils usent pour leurs lessives ; quelquefois encore on les fait bouillir au lieu de genievre dans une grande quantité d'eau, pour échauder les tonneaux dans les temps de vendange.

Nous avons dit plus haut qu'on tiroit par expression de l'huile de noix ; quand elle est tirée, on ôte la pâte qu'on avoit mise dans les sacs, et on la met dans de grandes chaudieres sur un feu lent, avec un peu d'eau bouillante, après quoi on les met dans des sacs sous presse, pour en tirer une seconde huile, qui a une odeur désagréable, mais qui est bonne pour les lampes, pour faire du savon, et excellente pour les peintres, sur-tout quand on a soin de la dégraisser, en la faisant cuire, avec de la litharge ou quelqu'autre préparation de plomb. C'est avec le marc qu'on tire des sacs pour la seconde fois, qu'on fait des pains de noix dont on se sert pour engraisser les moutons, ainsi que nous l'avons déjà observé ci-dessus.

Pour avoir l'huile grasse plus belle, on met l'huile dans des vases de plomb de forme applatie comme une soucoupe, exposée au grand soleil, ou quand elle a pris la consistance de syrop épais, on la dissout avec de l'essence de thérébentine ; on peut pour lors en faire un vernis gras, qui est assez beau appliqué sur les ouvrages de menuiserie ; on peut encore le broyer avec différentes couleurs, qui, par ce moyen, séchent très-vîte et deviennent fort brillantes.

Les teinturiers emploient les racines et le brou, ou l'écorce extérieure de la noix, pour faire des teintures brunes très-solides ; les menuisiers font, avec le brou pourri, une teinture qui donne au bois blanc une belle couleur de Noyer ; les jardiniers mettent des tas de ce brou aux pieds des arbres fruitiers ; ils prétendent que ce brou fournit, en pourrissant, un engrais propre à ranimer la végétation.

Le Noyer ne convient guères dans les bosquets, mais on en fait de belles avenues qui donnent de l'agrément et du profit. Ceux qui voudroient se procurer ce double avantage, doivent avoir toujours attention d'en planter des jeunes pour remplacer les vieux ; cependant il faut écarter un peu le Noyer de la maison, parce que sa transpiration résineuse rend son ombre mal-saine et fait mal à la tête, à ce qu'on prétend ; son ombre est sur-tout nuisible aux graines et aux arbres d'alentour. A Grenoble, on emploie les coquilles des plus grosses noix pour y enfermer des gants extrêmement fins à l'usage des dames.

629. 206. 1. *Juncus acutus*, le Jonc des jardiniers, le Jonc aigu, le Jonc pointu. Il est vivace, vient dans les fossés et marais : il fleurit en juin ; ses fleurs sont d'un jaune pâle.

Ce Jonc est astringent et narcotique. En Hollande, on plante avec grand soin cette espece sur les bords de la mer, pour empêcher la terre d'être enlevée ; car elle pourroit être emportée à chaque marée, si les racines de ces Joncs, se liant les unes aux autres très-profondément dans la terre, et formant une espece de tissu près la surface, ne les resserroient : aussi toutes les fois que les racines sont détruites, on répare bien vîte ce délabrement pour en prévenir un plus grand. En été, quand les Joncs sont en pleine vigueur, on les coupe, on en forme des paquets, après les avoir fait sécher auparavant, et on les emploie dans les grandes villes pour en faire des paniers et autres ustenciles. Ce roseau croît très-haut en Hollande ; il s'en trouve qui ont plus de quatre pieds de haut : les jardiniers s'en servent pour faire des liens, principalement pour attacher les jeunes branches d'espalier.

630. o. 2. *Juncus conglomeratus*, le Jonc creux, le Jonc congloméré, le Jonc à tête. Il croît dans les mêmes endroits que le précédent ; il fleurit de même et en même temps.

Les jardiniers s'en servent pour les menus liens : on en fait plusieurs ouvrages de vannerie, et au défaut de canfe, des tourettes et des cagerons. Les bouquetieres l'emploient pour les queues des toupillons de violettes ou de pensées et des fleurons de jacinthe, dont elles font au printemps de si jolis bouquets montés ; elles s'en servent aussi pour allonger les queues de roses, des œillets, etc. Il y a une variété de Joncs dont la moëlle sert de méche pour les lampes ; les bimblottiers en font différens ornemens : on en fait aussi usage pour les fleurs artificielles. Le Jonc congloméré indique un sol humide ; il est inutile dans les prairies ; cependant les vaches et les chevres le mangent tandis qu'il est verd ; mais ce Jonc, de même que la plupart des herbes qui croissent dans les prés bas et marécageux, est désagréable aux moutons : aussi cherche-t-on à le détruire. La meilleure méthode pour y parvenir, c'est d'arracher profondément ses racines, et, après les avoir laissé sécher quinze jours ou trois semaines, d'en faire des tas et de les brûler ; les cendres qu'on en tire deviennent un bon engrais. Pour les empêcher de repousser, on pratique des saignées, sans quoi on ne parvient point à les déraciner ; mais si après avoir fait de ces saignées on arrache les racines toutes les années, ou si on retourne la terre convenablement, on pourra parvenir à les détruire totalement.

631. o. 3. *Juncus effusus*, le Jonc à mèche, le Jonc épars, le Jonc commun. Il se trouve dans les mêmes endroits que les deux précédens : il fleurit dans le même temps et de même.

Ce Jonc a les mêmes propriétés que celui du numéro 629. Sa moëlle sert à faire des fleurs artificielles et des especes de couronnes : il est inutile dans les prairies ; cependant les chevres et les chevaux le mangent tandis qu'il est vert.

632. o. 4. *Juncus inflexus*, le Jonc recourbé. Il est vivace : l'endroit de sa naissance, le temps de sa florai-

son et la couleur de ses fleurs, sont les mêmes que dans les précédens.

Il est inutile dans les prairies.

633. o. 5. *Juncus squarrosus*, le Jonc rude au toucher. Il est vivace: on en trouve dans les endroits stériles, gazonneux et pleins de tourbe; on en voit à Saint-Léger, dans les marais des Planets et à Montfort-l'Amaury. Il donne en juin des fleurs d'un jaune pâle.

Il est inutile dans les prairies; cependant les chevaux en mangent.

634. o. 6. *Juncus articulatus*, le Jonc articulé. Il est vivace, croît dans les endroits aquatiques, et donne en juin des fleurs d'un jaune pâle.

635. o. 7, *Juncus buffonius*, le Jonc des crapauds. Même fleur et même temps de la fleur.

Ils sont inutiles, celui-ci et le précédent, dans les prairies; cependant les chevaux mangent de celui-ci.

636. o. 8. *Juncus pilosus*, le Jonc velu. Il croît naturellement dans les forêts: on en trouve dans les bois, à Ville-d'Avray et à Crécy; il donne en avril des fleurs d'un jaune pâle.

Les chevres, les chevaux, les moutons le mangent; cependant on craint qu'il ne soit nuisible à ces derniers; les vaches n'en veulent point.

637. o. 9. *Juncus niveus*, le Jonc couleur de neige. Il donne en juin des fleurs blanches: il est vivace; on en trouve à Saint-Léger.

638. o. 10. *Juncus campestris*, le Jonc champêtre. Il donne en mars et avril des fleurs d'un jaune pâle: on en trouve dans les bois et les champs.

639. 207. 1. *Jungermannia asplenioides*, la Jungermanne à feuilles de ceterac. Elle croît sur les hauteurs de Sévres et à Montmorency dans les endroits ombragés.

640. o. 2. *Jungermannia utriculosa*, la Jongermanne en vrille. Elle croît naturellement dans les bois humides, ombragés et sombres: elle fleurit en mars.

641. o. 3. *Jungermannia lanceolata*, la Jongermanne lancéolée. On en trouve dans les chemins et fossés des bois ombragés: elle fleurit en mars.

642. o. 4. *Jungermannia bidentata*, la Jongermanne

à deux dents. On en trouve dans les bois : elle fleurit en février et mars.

643. o. 5. *Jungermannia quinquedentata*, la Jungermanne à cinq dents. Elle fleurit en mars : on en voit à Fontainebleau, sur les rochers.

644. o. 6. *Jungermannia undulata*, la Jungermanne ondulée. Elle croît sur les bords des chemins et fossés des bois : elle fleurit en février et mars.

645. o. 7. *Jungermannia nemorosa*, la Jungermanne des forêts. On en voit communément dans les allées et fossés des bois : elle fleurit en février et mars.

646. o. 8. *Jungermannia albicans*, la Jungermanne blanchâtre. Elle se trouve naturellement dans les endroits ombragés. Le temps de sa floraison est le même que celui de la précédente.

647. o. 9. *Jungermannia trilobata*, la Jungermanne à trois lobes. On en trouve à Fontainebleau, au-dessus du Cuvier, en entrant par Chailly.

648. o. 10. *Jungermannia complanata*, la Jungermanne applatie. Elle est commune dans les forêts, sur les écorces des arbres : elle fleurit en septembre et octobre.

649. o. 11. *Jungermannia dilatata*, la Jungermanne dilatée. Elle fleurit en octobre et novembre, et se trouve dans les forêts, sur les écorces des arbres.

650. o. 12. *Jungermannia tamarisci*, la Jongermanne du tamaris. Elle croît naturellement sur les troncs d'arbres et les rochers ; elle fleurit en octobre et novembre.

651. o. 13. *Jugermannia platyphylla*, la Jungermanne à larges feuilles. Elle est commune dans presque tous les bois, aux pieds des arbres : elle fleurit aussi en octobre et novembre.

652. o. 14. *Jungermannia ciliaris*, la Jongermanne à cils. Elle est très-commune à Meudon, dans les marais, du petit parc.

653. o. 15. *Jungermannia epiphylla*, la Jongermanne surfeuillée. Elle fleurit en mars, et croît dans presque tous les ruisseaux des bois.

654. o. 16. *Jungermannia pinguis*, la Jongermanne grasse. Elle croît dans presque tous les fossés humides des bois, et fleurit en mars.

655. o. 17. *Jungermannia multifida*, la Jongermanne découpée. Elle vient dans les bois, et fleurit en février et mars.

656. o. 18. *Jungermannia fulcata*, la Jongermanne fourchue. On la trouve dans les bois, sur les écorces des arbres et fleurit en novembre et décembre.

657. o. 19. *Jungermannia pusilla*, la Jongermanne naine. Elle fleurit en mars et avril : elle croît dans les endroits humides et non herbacés des forêts.

On ne connoît pas encore bien les propriétés de ces especes différentes, elles font partie de la famille des algues, et peuvent avoir beaucoup de rapport avec les mousses qui sont d'une famille qui en approche beaucoup ; nous invitons les naturalistes à s'occuper de leurs propriétés, autant que de leur description, pour qu'ils ne s'entendent pas répéter à chaque instant : *cui bono*? Et en effet à quoi bon faire connoître par une description une substance quelconque, si on ne s'applique pas en même temps à pouvoir faire connoître à ses concitoyens les qualités qu'elle peut avoir ?

658. 208. 1. *Juniperus communis*, le Genevrier commun. On en trouve aux environs de Paris ; il fleurit en mars et avril ; ses fleurs sont jaunes.

Le Genevrier est employé communément à froid, pour rendre salubres les eaux : on en prépare par la fermentation, et en y mêlant de l'absynthe, une très-bonne liqueur qui se garde long-temps ; ce vin de Genevrier pourroit très-bien être nommé le vin des pauvres. Duhamel croit qu'il seroit bien meilleur, si on y ajoutoit de la mélasse. On en tire des esprits très-vifs, et on en fait aussi de très-bon ratafiat avec la graine. Les Allemands l'emploient fréquemment dans leurs cuisines, comme un assaisonnement : on fait aussi en France, avec les bayes de genievre, une sausse qu'on nomme *genevrette*.

Toutes les parties du Genevrier sont odorantes et d'usage en médecine ; savoir : les racines, le bois, les feuilles et les bayes ; les bayes ont la vertu de résoudre puissamment, d'atténuer, d'échauffer, de déterger, et de fortifier : on les emploie efficacement quand l'estomac est froid ; rien n'est meilleur que les bayes de

genievre pour faire digérer la pituite qui s'épaissit, dissiper les vents, déterger et faire sortir les glaires qui sont inhérentes dans les reins et la vessie, chasser du corps les calculs et les sables : aussi ces bayes empêchent-elles la formation des pierres dans la vessie ; elles ont de plus la propriété de dissoudre la pituite visqueuse qui engorge les glandes du poumon, et d'aider l'expectoration ; elles guérissent par conséquent l'asthme humide et la toux.

On les emploie avec succès dans les catharres et les suppressions des regles ; elles rétablissent la fluidité du sang, et en augmentent le mouvement ; elles provoquent les sueurs, et sont alexiteres ; en un mot, elles servent de thériaque aux gens de la campagne. Il faut bien néanmoins se garder de les employer comme une panacée dans toutes les occasions, elles conviennent uniquement dans les maladies pituiteuses, et en cas d'atonie des fibres et des visceres ; mais dans tout autre cas, au lieu d'être profitables, elles deviennent nuisibles, en augmentant trop le mouvement du sang, et causant de l'ardeur et de la phlogose dans les parties solides.

Les bayes de genievre se prescrivent à la dose d'un gros : on les pile et on les macere dans l'eau bouillante, en forme de thé ; on ordonne cette infusion chaude, avant le repas, pour aider à la digestion ; on les fait aussi macérer dans l'eau pendant une nuit, et on prescrit la colature le matin à jeun aux catharreux. Simon Pauli rapporte qu'il les a ainsi ordonnées efficacement dans la colique néphrétique. Cependant Charles Lepoix les regarde comme suspectes dans ce cas, parce qu'elles rendent les urines sanguinolentes ; mais le même Simon Pauli prétend que les urines ne deviennent sanguinolentes qu'à cause des points de calcul que ce remede pousse extérieurement. Geoffroy le rejette comme trop actif, sur-tout dans les maladies symptomatiques de l'estomac ; il pense qu'il n'est utile que dans les maladies idiopatiques.

Les Allemands mangent les bayes de genievre, ou seches ou macérées dans du vin, pour chasser la contagion de l'air pestilentiel : si les asthmatiques prennent tous les matins à jeun un demi-gros d'un mélange fait avec du

beurre de mai et des bayes vertes de genievre, ils en ressentent beaucoup de soulagement: trois ou quatre de ces mêmes bayes, prises après le repas, chassent les vents et aident la digestion; pour les rendre plus agréables, on les couvre de sucre et on en fait des dragées; quand on en use intérieurement, les urines sentent la violette.

Duvernay le jeune rapporte, dans les Mémoires de l'académie, de 1703, plusieurs cures d'hydropisie opérées avec du vin de genievre et de petite centaurée: on prépare avec les bayes de genievre un extrait dont on fait grand usage pour faciliter la digestion. Pour obtenir cet extrait, on fait cuire les bayes, on passe la pulpe par un tamis, on la met ensuite évaporer, jusqu'à ce qu'elle ait acquis la consistance d'extrait; la dose de ce médicament est depuis un demi-gros jusqu'à un gros; le ratafiat de genievre passe pour carminatif et digestif.

Outre l'esprit qu'on tire du genievre après la fermentation, on prépare encore avec ses grains une eau distillée, un vin, une huile essentielle et un élixir. L'eau distillée des bayes de genievre est recommandée par Ettmuller, tous les matins à jeun, à la dose de quatre ou six onces, dans les coliques et la néphrétique; le vin de genievre se fait avec les bayes que l'on pile et que l'on fait fermenter avec de l'eau, jusqu'à ce que l'eau ait acquis un odeur et une saveur vineuse. Cette boisson est agréable, elle seroit encore meilleure, si on y ajoutoit, comme nous l'avons déjà dit, de la mélasse, et si on la traitoit comme on fait l'épinevinette en Canada.

Les paysans de plusieurs endroits de la France font usage de cette liqueur, lorsque le vin manque; d'ailleurs, cette boisson est très-bonne dans les maladies froides de l'estomac, des intestins et des reins: on vante aussi beaucoup, dans l'asthme, une liqueur qui se prépare avec des bayes de genievre et des pruneaux.

Le comte de Moret, fils naturel d'Henri IV, qu'on crut mort à la bataille de Castelnaudari, passa ses jours dans la retraite et ne cessa de jouir de la plus parfaite santé, avec le secours du travail des mains et

de la boisson suivante, qui est un esprit-de-vin de genievre : elle se fait avec six boisseaux de grains de genievre et trois ou quatre poignées d'absynthe : on laisse infuser le tout durant un mois, dans cent pintes d'eau : on peut en laisser dépurer le marc et tirer la liqueur à clair ; elle est beaucoup meilleure et plus gracieuse, étant vieille. On tire du vin de genievre un esprit ardent qui est tres-bon dans les maladies de la tête et des parties nerveuses, soit intérieurement, soit extérieurement ; il est puissamment diurétique, lorsqu'on en use intérieurement.

Pour faire l'huile essentielle de genievre, on prend huit onces de bayes récentes et succulentes, on les macere pendant deux ou trois jours dans un lieu chaud, dans vingt-quatre livres d'eau bien pure ; ensuite on distille dans un vaisseau, à un feu violent ; il sort avec l'eau au plus trois onces d'huile essentielle très-pénétrante et d'une couleur jaune : cette huile, dissoute dans l'esprit-de-vin bien rectifié, est diurétique, emmenagogue et carminative. On la prescrit à la dose de quelques goutes, dans une infusion de thé ou dans du vin d'Espagne : on fait aussi avec cette huile et le sucre un *oleo-saccharum* qui se mêle facilement avec les liqueurs aqueuses. Michel Albert pense que ce remede est trop actif pour l'intérieur, qu'on ne dôit le prescrire qu'à l'extérieur, dans les maladies des nerfs et les paralysies, en l'associant avec des onguens.

L'élixir de genievre se fait avec l'extrait délayé dans suffisante quantité de son esprit ; ce remede est un très-bon stomachique et un puissant diurétique, on le prescrit à la cuillerée.

Chomel vante comme un remede excellent pour la galle des enfans, celui qui est fait avec de la graine de genievre bien pilée et mêlée avec de la graisse de porc, qu'on fait boullir ensemble dans un pot de terre bien bouché. Quand on fera usage de cet onguent, il faudra purger les enfans avec trois ou quatre grains de diagrede et autant de mercure doux, en bol, dans un peu de confiture.

Les bayes de genievre entrent dans les parfums qu'on

fait pour purifier l'air; on s'en sert souvent en fumigation dans les hôpitaux.

Les feuilles ou sommités du Genevrier sont rarement d'usage en médecine. Simon Pauli prescrit, contre l'hydropisie une lessive faite des cendres de ces sommités avec du vin. Ettmuller assure que les jeunes pousses de cet arbre sont purgatives.

Le bois du Genevrier passe pour diurétique et sudorifique: on en donne l'infusion dans les maladies de la vessie. Plusieurs auteurs lui donnent la propriété du gayac et du sassafras: quand on l'ordonne comme sudorifique, on en coupe une once par petits morceaux, qu'on fait bouillir dans trois chopines d'eau et réduire à une pinte: on fait boire la colature par verres aux malades, lorsqu'il s'agit de purifier le sang par l'insensible transpiration; on fait bien d'y ajouter une petite poignée de bayes bien mûres et un peu concassées.

On prépare, avec la décoction du bois, un demi-bain qui soulage les goutteux: on brûle ce bois, qui est très-odorant, pour corriger l'air corrompu par les mauvaises exhalaisons, et pour détourner les odeurs contagieuses. La sciure de ce bois s'employe en décoction, dans les catharres et les maladies vénériennes: on tire de cette sciure, macérée long-temps dans de l'eau et du sel et distillée, une huile essentielle jaune et pénétrante, qui est diurétique et sudorifique: on tire aussi par la distillation à la cornue, du bois de genievre, une huile rousse ou noire, empyreumatique, qui est un puissant résolutif, lorsqu'on l'applique extérieurement: on la recommande contre les dartres, la teigne, la galle et les ulceres qui surviennent aux bêtes à laine, après qu'on les a tondues.

Un anonyme rapporte que les bayes de genievre, réduites en poudre, unies à un peu de sucre et de vinaigre, ont fait cesser des fievres intermittentes rebelles et causées par des émanations marécageuses.

On tire, dans l'Arabie, par incision, du Genevrier, une gomme résineuse qu'on nomme *sandarac*. Cette gomme est d'une couleur pâle et transparente quand elle est récente, elle jaunit à mesure qu'elle vieillit, et ressemble

semble fort aux grains de mastich; elle sert à arrêter le sang et la diarrhée; elle fortifie l'estomac, mondifie et cicatrise les vieux ulceres. Schroder l'estime beaucoup pour fortifier les nerfs : ce même auteur prétend que le champignon, qui croît comme de la mousse sur l'écorce du Genevrier, autrement son agaric peut servir dans la composition des eaux ophtalmiques.

Les chévres, les moutons, les chevaux mangent des feuilles de Genevrier; les merles et les grives se nourrissent de ses bayes, mais leur chair n'est pas si agréable que quand ces oiseaux se sont engraissés de raisins. Dans l'art vétérinaire, on prescrit ces mêmes bayes aux animaux, à la dose d'une poignée dans de l'avoine et du son; leur infusion à la dose d'une livre; l'extrait à celle de deux onces; l'huile essentielle à celle d'une demi-once, et toujours dans les cas analogues à ceux de l'homme. Lorsqu'on prescrit le bois dans les tisannes sudorifiques, c'est toujours depuis deux onces jusqu'à quatre.

Michel Pabsts-van-Rechliis a fait un Traité sur les vertus du Genevrier, qui a été publié en 1605 sous le nom de *Juniperetum*, par Joachim Tanchius, professeur à Léipsick. Ettmuller dit aussi que Cunradus Cunradi a fait un Traité particulier sur cette plante. Daignan, médecin militaire, a aussi publié, il y a quelques années, une Dissertation sur les vertus de cet arbrisseau, principalement sur l'eau distillée des graines.

Le Genevrier peut être d'une grande ressource pour garnir les côteaux des mauvaises terres, et pour former les garennes; son bois est tendre et léger, il est gris quand il est fraîchement coupé; mais lorsqu'il est sec, il est d'un rouge clair assez agréable et répand une bonne odeur. C'est une espece de bois de travail dont les ébénistes font une quantité de jolis ouvrages; il est presqu'incorruptible; on en fait de très-bons échalas, et si l'on en avoit d'assez gros, on en pourroit faire des palissades qui dureroient fort long-temps : son charbon est excellent; on peut faire des cordes avec son écorce. Dans la Lorraine et les Trois-Evêchés, il est d'usage de faire bouillir, dans une grande quantité d'eau, plusieurs branches de Genevrier, pendant les vendanges,

pour s'en servir à échauder les tonneaux qu'on destine pour le vin.

On peut placer cet arbrisseau dans les bosquets d'hiver, à cause de sa verdure.

659. 209. 1. *Lactuca virosa*, la Laitue vireuse, la Laitue sauvage. Elle croît naturellement le long des chemins, sur les bords des murailles aux environs de Paris.

Elle donne en juin et juillet des fleurs jaunes.

Le suc de la Laitue sauvage, pris en breuvage avec du vinaigre miellé, purge les sérosités par les selles, nettoie la chassie des yeux et éclaircit la vue; sa semence en poudre, délayée dans quelque liqueur appropriée, arrête la gonorrhée, lorsqu'elle n'est pas virulente: l'eau distillée de ses fleurs appaise la soif dans les fievres ardentes,

660. o. 2. *Lactuca saligna*, la Laitue à feuilles de saule. Elle croît naturellement aux environs de Paris: elle fleurit dans le même temps que la précédente, et donne des fleurs pareillement jaunes.

661. o. 3. *Lactuca perennis*, la Laitue vivace. Elle croît naturellement aux environs de Paris: elle fleurit en juin et juillet; ses fleurs sont bleues; on en trouve dans les champs de bled de Charenton à Saint-Maur, de Chaillot, de Ruel, de Compiegne et de Villeneuve-Saint-Georges.

652. 210. 1. *Lamium album*, l'Ortie blanche, le Lamier blanc, l'Ortie morte, l'Archangélique. Elle fleurit tout l'été, et donne des fleurs blanches; elle croît naturellement aux environs de Paris.

On mange en quelques pays ses feuilles cuites.

L'Ortie blanche est d'usage en médecine; elle résout les tumeurs, desséche et cicatrise les ulceres, adoucit les douleurs et inflammations: on l'emploie dans les maladies des poumons, les pertes, les fleurs blanches. On se sert principalement des fleurs; on les emploie en guise de thé, de même que les sommités fleuries.

Ces mêmes fleurs, macérées au soleil dans de l'huile d'olive, sont un baume vulnéraire pour les plaies des tendons, selon Dodoëns, et, suivant Tragus, elles sont

propres pour déterger et cicatriser les ulceres : c'est du suc de cette plante dont on fait usage pour dissiper les tumeurs, pour arrêter les pertes de sang ; on le donne à la dose de deux onces.

Les chevres, les moutons et quelquefois les vaches mangent de l'Ortie blanche, mais les chevaux et les cochons n'en veulent point : les abeilles aiment beaucoup ses fleurs. Quand on prescrit le suc de cette plante aux animaux dans les cas analogues à ceux de l'homme, c'est à la dose d'une demi-livre.

663. o. 2. *Lamium purpureum*, le Lamier pourpre, l'Ortie morte puante. Elle croît dans les haies et sur les masures, dans les décombres et les lieux incultes des jardins : elle fleurit en rouge depuis les premiers jours du printemps jusqu'à la fin de l'été.

On mange, dans l'Uplande, cette plante cuite avec les autres herbages ; ses feuilles et ses fleurs sont d'usage en médecine, mais fort rarement ; elles passent pour vulnéraires, résolutives et adoucissantes : on en recommande la décoction contre la dyssenterie. Cette plante, pilée et appliquée extérieurement, passe pour être propre à dissiper toutes sortes de tumeurs, et même peut appaiser les inflammations, elle déterge les ulceres putrides et fait cicatriser les plaies.

Elle est inutile dans les prairies, mais non pas entiérement dans les pâturages, puisque les chevres, les moutons et les chevaux en mangent ; les vaches n'en veulent point.

664. o. 3. *Lamium amplexicaule*, le Lamier amplexicaule, le Lamier à feuilles embrassant les tiges. Cette plante croît naturellement dans les endroits cultivés ; elle donne des fleurs rouges et fleurit pendant toute la belle saison.

Les chevres, les moutons et les chevaux en mangent.

665. 211. 1. *Lapsana communis*, la Lapsane commune, l'Herbe aux mamelles, le Gras du mouton, la Lapsane ordinaire. Elle croît naturellement dans les endroits cultivés et donne pendant l'été des fleurs jaunes.

On en mange pendant l'été, crue, en salade, à Constantinople ; mais par la coction, elle devient très-

amere ; elle est rafraîchissante et émolliente : on l'emploie quelquefois dans les décoctions pour les lavemens ; on s'en sert rarement à l'extérieur. Cette plante pilée, appliquée extérieurement, où son suc exprimé et mêlé dans des onguens, déterge les ulceres et les plaies ; le même suc guérit les dartres, et est très-bon pour les mamelles ulcérées.

Tous les bestiaux en mangent, excepté les chevres ; les vaches n'en veulent plus, lorsqu'elle est séche.

666. 212. 1. *Lathræa squammaria*, la Clandestine. On dit qu'elle se trouve dans l'enclos des ci-devant capucins de Meudon. Quant à nous, nous pensons qu'elle ne se trouve point aux environs de Paris ; conséquemment il est inutile de nous en entretenir ici.

Nous renvoyons, pour ses propriétés, à une dissertation que nous avons publiée à son sujet, et qui se trouve insérée dans notre grande collection d'histoire naturelle.

667. 213. 1. *Lathyrus aphaca*, la Gesse jaune. Elle est annuelle, croît naturellement dans les bleds : on en trouve aux environs de Paris ; sa fleur est jaune et paroît en juin et juillet.

668. o. 2. *Lathyrus nissolia*, la Gesse nissole. Elle est annuelle, vient naturellement dans les endroits cultivés, spécialement à Livry : elle donne en juin et juillet des fleurs d'un rouge bleuâtre.

Dans un besoin, on pourroit présenter ces deux plantes aux bestiaux.

669. o. 3. *Lathyrus ungulatus*, la Gesse ongulée. Elle est pareillement annuelle : ses fleurs et le temps de leur floraison sont les mêmes que de l'espece précédente.

670. o. 4. *Lathyrus hirsutus*, la Gesse hérissée. Elle donne en juin et juillet des fleurs d'un rouge pourpre : on en trouve dans les champs de bleds, au Bourg-la-Reine, à Sceaux, à Cachan et à Saint-Germain.

Presque toutes les especes de Gesse figureroient très-bien dans les parterres à fleurs, à cause de la beauté et même de l'odeur de leurs fleurs.

671. o. 5. *Lathyrus tuberosus*, l'Arnoutte, l'Arnotte de Bourgogne, le Gland de terre, la Gesse tubéreuse,

le Minson, le Macuson, le Macusson de Lorraine. On en trouve à Bondy, au Bourg-la-Reine et à la Garre.

La racine de cette plante est nourrissante, a le goût de la châtaigne, et contient de l'amidon, du sucre, une substance musqueuse, glutineuse, extractive. Parmentier propose de la cultiver pour servir d'assaisonnement à la pomme de terre; Thouvenel en a fait du pain: il y a des pays où on mange ses racines cuites dans du beurre frais; en Lorraine, on fait cuire uniquement les racines du Macusson dans l'eau ou sous la cendre chaude, et on les mange sans autre préparation; on les sert même au dessert à Pont-à-Mousson. L'eau distillée de ses fleurs est très-odorante.

Les racines de cette plante passent, en médecine, pour être astringentes, nourrissantes, mais difficiles à digérer; elles arrêtent les cours de ventre et les pertes de sang. Au surplus, cette Gesse fournit, ainsi que toutes les autres Gesses, un excellent pâturage; elle convient aussi, de même que la plupart des autres, dans les parterres, à cause de la beauté de ses fleurs.

Voyez, sur cette plante, la dissertation que nous en avons publiée, insérée dans notre *grande collection d'histoire naturelle.*

Nous observerons ici que les cochons sont fort friands de ses racines.

672. o. 6. *Lathyrus pratensis*, la Gesse des prés. Elle est vivace, donne en juin et juillet des fleurs jaunes, et croît naturellement dans les prairies des environs de Paris.

C'est un excellent fourrage pour les bestiaux: les vaches, les chevres, les moutons et les chevaux en mangent, mais on ne la cultive pas, parce que la chaleur et les sécheresses la font ordinairement avorter.

673. o. 7. *Lathyrus sylvestris*, la Gesse sauvage. Elle est vivace, croît naturellement dans les prairies marécageuses: on en trouve aux environs de Paris; elle donne des fleurs rouges.

On mange ses graines comme les pois: c'est un excellent fourrage pour les chevaux, les vaches, les

chevres et les moutons; c'est dommage qu'elle a une odeur un peu puante.

674. o. 8. *Lathyrus palustris*, la Gesse des marais. Elle donne en juin et juillet des fleurs rouges : on en trouve dans les prés humides, à Cachan, au Bourg-la-Reine, et est vivace.

Elle fournit un excellent pâturage; les vaches, les chevres, les moutons et les chevaux la mangent.

675. 214. 1. *Lemna trisulca*, la Lentille d'eau à trois sillons. On en trouve dans les marais : elle fleurit en mai d'une couleur de blanc sale.

676. o. 2. *Lemna minor*, la Canaillée, la petite Lentille d'eau. On en trouve dans les lacs, les fossés des villes et les eaux dormantes : elle y surnage comme une espece de mousse verte; elle en couvre toute la superficie de la multitude infinie de ses feuilles; elle annonce une propagation active et fertile parmi les végétaux; elle fleurit en mai.

La Lentille d'eau résout et rafraîchit; on s'en sert en cataplasmes pour les hernies des enfans, et pour calmer les douleurs de la goutte et les hémorrhoïdes.

Les canards et les oies recherchent beaucoup cette plante, ils en sont même très-friands.

677. o. 3. *Lemna gibba*, la Lentille bossue. Gerard regarde cette plante comme une variété de la précédente : elle est commune dans les marais de Bondy et sur les hauteurs de Montreuil.

678. o. 4. *Lemna polyrhiza*, la Lentille d'eau à racines nombreuses, la Lentille d'eau d'un noir pourpre. Elle donne en mai des fleurs d'un blanc sale : on en trouve dans les fossés de la prairie de Gentilly, et à Fontainebleau, dans les mares de Franchard.

679. o. 5. *Lemna arhiza*, la Lentille d'eau sans racines. Elle est très-commune dans les mares de Franchard, à Fontainebleau.

680. 215. 1. *Leontodon taraxacum*, le Pissenlit, la Dent-de-lion. Cette plante est vivace, et croît naturellement par-tout dans les pâturages, c'est même une très-mauvaise herbe dans les jardins et les champs; il faut

l'arracher avant que ses semences soient mûres, sinon elles s'étendent à une grande distance, le vent emporte fort loin leurs aigrettes; elle fleurit tout l'été, et donne des fleurs jaunes : on en distingue une variété à feuilles étroites, et l'autre à feuilles larges et arrondies.

Tout le monde sait qu'on mange en salade les jeunes feuilles de cette plante, après les avoir laissés tremper dans l'eau pour en ôter l'amertume.

Le Pissenlit est apéritif, diurétique, vulnéraire et fébrifuge. Tragus dit que l'eau de cette plante est très-bonne dans les inflammations intérieures. Barbette en conseille le suc qui purifie le sang par les urines; le même suc s'emploie avec succès dans les coliques, la néphrétique et les rétentions d'urine. Ettmuller le prescrivoit dans les maladies chroniques provenant des obstructions du foie et du mésentere, dans les fievres intermittentes, et dans les fievres putrides invétérées. Thomas Fuller recommande ce même suc dans les maladies de la peau. On se sert de ses racines dans les tisannes et apozèmes apéritifs; la décoction de toute la plante convient à ceux qui ont la jaunisse.

Pour appaiser la toux violente, et guérir les rhumatismes, on fait boire soir et matin une écuellée de lait de vache mêlé avec autant de décoction de Pissenlit, à laquelle on ajoute un peu de sucre candi. Matthiole ordonne le Pissenlit bouilli avec des lentilles, dans la dyssenterie. Parkinson recommande la décoction des racines et des feuilles de cette plante dans du vin ou du bouillon, pour la cachexie, la phtysie et les fievres intermittentes. Garidel l'a expérimenté avec succès contre la fievre dans les malades d'un tempérament sec et bilieux, quand le quinquina n'avoit fait que suspendre légerement l'accès, et quand la fievre dégénéroit en fievre lente et habituelle. On conseille le suc laiteux du Pissenlit dans les maladies des yeux, on y en jette quelques gouttes délayées dans l'eau de Fenouil. Le suc de cette même plante est un grand détersif; on s'en sert avec succès pour les ulceres des mamelles, ceux des jambes et des parties de la génération : on le substitue au suc du nicotiane. Les médecins lorrains font entrer le Pissenlit en grande quantité dans les bouil-

lons qu'ils prescrivent au printemps, lorsqu'il s'agit de purifier la masse du sang. Le Dispensaire de Paris emploie la racine de dent-de-lion dans la *décoction apéritive*, et dans celle qu'on appelle *rouge*; ses feuilles et ses racines dans le *syrop de chicorée composé de rhubarbe*.

Le Pissenlit est inutile dans les prairies, mais non pas absolument dans les pâturages; les chevres, les cochons, et quelquefois les vaches et les moutons mangent cette plante, mais les chevaux n'en veulent point.

681. o. 2. *Leontodon hastile*, la Dent-de-lion à fer de fleche. Elle est annuelle, se trouve sur les bords des chemins et fossés des bois: elle donne en juin et juillet des fleurs jaunes.

682. o. 3. *Leontodon autumnale*, la Dent-de-lion automnale, le Pissenlit rameux. Cette plante donne en juillet, août et septembre des fleurs jaunes: elle est vivace et croît naturellement dans les prés et les pâturages.

On peut s'en servir pour orner les desserts.

683. o. 4. *Leontodon hirtum*, la Dent-de-lion hérissée, la Dent-de-lion rude au toucher. Elle est vivace, fleurit en mai et juin et donne des fleurs jaunes.

684. 216. 1. *Leonurus cardiaca*, l'Agripaume, l'Agripaulme officinale, la Cordiale. Cette plante croît dans les décombres, le long des murs, des chemins et des haies: elle donne en juin et juillet des fleurs purpurines ou blanches.

Elle est plus célebre de nom que d'effet; quelques-uns disent qu'elle convient aux maladies du cœur, d'où lui est venu son nom de *Cordiale*: on l'ordonne dans la cardialgie des enfans, qui vient du gonflement et de la distention des hypocondres et de l'estomac: on fait un cataplasme avec les feuilles pilées et cuites, et on l'applique sur le bas-ventre; ce cataplasme résout, à ce qu'on dit, les humeurs visqueuses dont l'effervescence produit les vents: on prétend qu'elle guérit les convulsions, qu'elle leve les obstructions des visceres et fait mourir les vers; donnée en substance, à la dose d'un gros, dans du vin, elle excite non-seulement les

urines et les regles, mais elle est encore utile pour les accouchemens difficiles. J. Ray donne comme un spécifique, dans la palpitation, les maladies de la rate et la passion hystérique, la décoction d'Agripaulme, ou sa poudre séchée, mêlée avec du sucre.

Les maquignons et les maréchaux emploient l'Agripaulme avec succès, dans plusieurs maladies des chevaux et des bœufs.

Cette plante est inutile dans les prés, mais non pas entiérement dans les pâturages, car les chevres, les moutons, les chevaux et quelquefois les vaches la mangent, les cochons n'en veulent pas; elle plaît surtout beaucoup aux abeilles; elle pourroit mériter une place dans nos grands parterres, par la majesté de son port.

685. o. 2. *Leonurus marrubiastrum*, la Queue-de-lion en forme de marrube. Elle donne en juin et juillet des fleurs rouges ou blanches : on en trouve à Etampes.

686. 217. 1. *Lepidium nudicaule*, la Passerage à tiges nues. Elle est annuelle, donne en mai des fleurs blanches et est commune aux bois de Boulogne et de Clamart.

687. o. 2. *Lepidium procumbens*, la Passerage couchée. Elle donne en avril et mai des fleurs d'un blanc sale : on en trouve au bois de Boulogne et dans la plaine du Point-du-Jour, elle est annuelle.

688. o. 3. *Lepidium petræum*, la Passerage des roches. Elle croît communément sur les roches : on en trouve à Fontainebleau, au mail d'Henri IV; ses fleurs sont d'un blanc sale.

689. o. 4. *Lepidium latifolium*, la grande Passerage. On en trouve aux environs de Paris, entre Montlhéry et Chartres, du côté d'Etampes, dans toutes les isles de Charenton et de Saint-Maur, le long de la Marne : elle donne en juillet et août des fleurs blanches.

Dans le Dannemarck, les cuisiniers, au rapport de Simon Pauli, ont coutume de mêler avec le vinaigre le suc qu'on a exprimé de cette plante, ou de jetter du vinaigre sur ses feuilles hachées fort menues, pour en faire des sausses aux viandes rôties. Dans d'autres

endroits, on mange la Passerage avec la viande, pour réveiller l'appétit et fortifier l'estomac.

Les anciens n'ont jamais fait usage de la Passerage intérieurement. Discoride l'ordonne extérieurement pour la sciatique et les douleurs de la rate. Parkinson assure que les femmes du comté de Suffolck, en Angleterre, se servent de cette plante dans la bierre, pour faciliter l'accouchement. Tournefort la croit anti-scorbutique, stomachale et propre pour l'affection hypocondriaque : on en prépare une teinture avec l'esprit-de-vin, ou une tisanne pour le même usage : on applique aussi la racine pilée et mêlée avec du beurre, sur les endroits où la goutte se fait sentir : ses feuilles seches, réduites en poudre et données à la dose d'un gros, sont un puissant diurétique.

Quand on donne aux animaux, dans les cas analogues à ceux de l'homme, les feuilles seches de Passerage, c'est à la dose d'une demi-once.

690. o. 5. *Lepidium ruderale*, la Passerage des décombres. Elle est annuelle et croît naturellement dans les endroits raboteux, le long des chemins, on en trouve sur les montagnes, à Palaiseau : elle donne en mai des fleurs blanches.

On prétend que cette plante a la propriété de chasser les punaises, par son odeur forte.

691. o. 6. *Lepidium iberis*, la petite Passerage. Elle fleurit tout l'automne et donne des fleurs blanches : on en trouve le long des murailles de presque tous les villages, notamment celui de Montreuil.

Elle possede les mêmes vertus que la grande Passerage, à la place de laquelle on peut l'ordonner : elle est vantée sur-tout pour appaiser les douleurs de la sciatique. On pile, dit Geoffroy, une grande quantité de sa racine, lorsqu'elle est encore fraîche, avec un peu de graisse ; on l'applique sur toute la jambe, et principalement sur la cuisse, on l'y laisse pendant quatre heures ; on l'ôte ensuite et l'on met la jambe dans le bain, puis on la frotte avec de l'huile et du vin, et après avoir essuyé la graisse et la sueur, on l'enveloppe de flanelle, afin que le malade puisse marcher.

On a publié, il y a environ vingt ans, que l'infusion de cette espece de Passerage étoit très-bien indiquée contre la gravelle et la colique néphrétique, qu'on en avoit même expérimenté les bons effets; cependant nous n'osons pas garantir ces faits.

692. 218. 1. *Lichen scriptus*, l'Herpette écrite, l'Herpette en forme d'écriture. Elle est commune sur les écorces d'arbres.

693. o. 2. *Lichen geographicus*, l'Herpette géographique. Commune sur les rochers élevés.

694. o. 3. *Lichen atro-virens*, l'Herpette d'un vert noirâtre. On en trouve toute l'année sur les roches.

695. o. 4. *Lichen byssoides*, l'Herpette en forme de bysse. Elle est commune sur les bords des chemins et fossés des bois : elle fleurit en janvier, février et mars.

696. o. 5. *Lichen lacteus*, l'Herpette couleur de lait. On en trouve sur les rochers et écorces d'arbres.

697. o. 6. *Lichen pertusus*, l'Herpette percée. On en trouve sur l'écorce des arbres, elle y est en cupule toute l'année.

698. o. 7. *Lichen rugosus*, l'Herpette ridée. Elle est commune sur l'écorce des arbres, elle y conserve ses cupules toute l'année.

699. o. 8. *Lichen sanguinaris*, l'Herpette sanguine. On en trouve toute l'année sur l'écorce des arbres.

700. o. 9. *Lichen vernalis*, l'Herpette du printemps. Elle conserve ses cupules toute l'année, sur l'écorce des arbres.

701. o. 10. *Lichen calcareus*, l'Herpette calcaire. Elle est commune toute l'année sur les arbres.

702. o. 11. *Lichen fagineus*, l'Herpette du hètre. On en trouve communément toute l'année sur l'écorce des arbres, principalement du hètre.

703. o. 12. *Lichen carpineus*, l'Herpette du charme. On en trouve toute l'année sur plusieurs arbres, notamment sur le charme.

704. o. 13. *Lichen corallinus*, l'Herpette corail. On en trouve communément toute l'année sur les rochers, à Fontainebleau.

705. o. 14. *Lichen ericetorum*, l'Herpette des bruyeres. Elle vient dans les endroits aërés, sur les bords des

chemins et des fossés des bois : elle conserve long-temps ses cupules, qu'elle renouvelle néanmoins toutes les années.

706. o. 15. *Lichen candelaris*, l'Herpette à chandelles. On en trouve toute l'année sur l'écorce des arbres.

Dans le Nord, on mèle cette Herpette pulvérisée avec le suif, ce qui rend les chandelles d'un beau jaune, réservées pour les jours de fêtes.

707. o. 16. *Lichen pallescens*, l'Herpette pâle. Elle croît sur les murs et les écorces d'arbres; elle y reste toute l'année.

708. o. 17. *Lichen lentigerus*, l'Herpette à lentilles. Elle est commune à Fontainebleau, sur le côté droit de la montagne, en descendant à Bouron : on y en rencontre toute l'année.

709. o. 18. *Lichen subfuscus*; l'Herpette brunâtre. Elle est commune pendant toute l'année sur l'écorce des arbres.

710. o. 19. *Lichen muscorum*, l'Herpette des mousses. On en trouve toute l'année et assez communément dans la forêt de Fontainebleau, au mail d'Henri IV.

711. o. 20. *Lichen parellus*, l'Herpette parelle, la Perelle ou Parelle d'Auvergne, l'Orseille d'Auvergne, l'Orseille de terre. Cette Herpette croît sur les pierres calcaires d'une certaine dureté, et sur les silex : elle y reste toute l'année.

On fait avec cette Herpette, de la chaux et de l'urine, une pâte qu'on emploie dans la teinture, sous le nom d'orseille : ce mélange donne une couleur pourpre assez foncée, mais de petit teint, c'est-à-dire, peu solide.

La plupart des auteurs, et sur-tout les rédacteurs de dictionnaires, se sont trompés sur la nature de la perelle, en disant mal à propos que c'étoit une terre sèche ou calcinée par le soleil....

Il se trouve parmi les Lichens, autrement Herpettes, plusieurs qui, de même que celle dont il s'agit, donnent dans les essais un rouge assez beau, dont on pourroit faire usage, si on le trouvoit en grande quantité. Voici, d'après Hellot, un moyen facile de reconnoître les Herpettes qui pourroient devenir utiles.

Mettez environ deux gros de l'Herpette, ou lichen, que vous voulez essayer, dans un petit poudrier de verre, humectez-les de parties égales d'esprit volatil, de sel ammoniac et d'eau de chaux premiere; ajoutez une pincée de sel ammoniac, ensuite fermez le vaisseau d'une vessie mouillée que vous lierez autour. Au bout de trois ou quatre jours, si le lichen tel qu'il soit est de nature à donner du rouge, le peu de liqueur qui coulera en inclinant le vaisseau où on l'avoit mise avec la plante, sera teint d'un rouge foncé cramoisi, et la liqueur s'évaporera ensuite, la plante prendra elle-même cette couleur: si la liqueur et la plante ne prennent point cette couleur, on n'en peut rien espérer, et il est inutile de tenter la préparation en grand, elle ne pourroit pas donner de l'orseille.

Tournefort, dans son voyage du Levant, observe qu'aux manufactures d'Amorgos, il se fabriquoit une étoffe qui portoit le nom de cette isle, de même que la couleur rouge dont elle étoit teinte; les tuniques d'Amorgos étoient recherchées, on les appeloit *axorgis*, comme le lin dont elles étoient tissues. Hecychius, Pausanias, cités par Eustache, l'auteur du grand dictionnaire grec, conviennent aussi que cette étoffe portoit le nom d'*amorgos*; il y a beaucoup d'apparence qu'on y apportoit, pour teindre le lin en rouge, une espece de lichen très-commun sur les rochers de l'isle, et sur ceux de Nicouria. Cette plante, dit Tournefort, s'y vendoit dix écus le quintal, pour la transporter à Alexandrie et en Angleterre, où l'on s'en sert pour teindre en rouge, de même que nous nous servons de la perelle d'Auvergne. Tournefort décrit ainsi le lichen qui, suivant Linné, est le même que celui dont il est question dans ce numéro.

Il croît par bouquets grisâtres, longs d'environ deux ou trois pouces, divisés en petits brins presqu'aussi menus que du crin, et partagés en deux ou trois cornichons, déliés à leur naissance, arrondis et roides, mais épais de près d'une ligne dans la suite, courbés en feuilles, et terminés quelquefois par deux pointes. Ces cornichons sont garnis, dans leur longueur, d'un rang de bassins plus blancs que tout le reste, de demi-

ligne de diametre, relevés de petites verrues, semblables aux bassins du polype de mer. Toute la plante est solide, blanche et d'un goût salé; elle n'est pas rare dans les autres isles de l'Archipel, mais son usage pour la teinture n'est connu qu'à *Amorgos*.

712. o. 21. *Lichen centrifugus*, l'Herpette centrifuge. On en trouve toute l'année sur les rochers et les écorces des arbres.

713. o. 22. *Lichen saxatilis*, le Lichen des pierres, le Lichen brodé, l'Usnée humaine, l'Herpette des rochers, la Perelle brodée: on le trouve rarement en cupule, il est commun sur les rochers, l'écorce des arbres, et sur les crânes humains.

On a fait autrefois grand cas de l'Usnée humaine, sur-tout de celle qui croît sur les os du crâne; on l'employoit comme un remede astringent contre les hémorrhagies; on lui attribue encore des vertus contre l'épilepsie; mais on en a dans la suite abandonné l'usage; 1°. parce que tous les lichens sont astringens, et celui de chêne plus que les autres; 2°. parce que l'on a actuellement de meilleurs astringens; 3°. enfin parce que l'expérience n'a pas confirmé la vertu anti-épileptique qui lui a été attribuée.

Cette Herpette peut servir à teindre en pourpre et en violet; les plus petits oiseaux en construisent leurs nids, tournent en dedans le côté inférieur que les filets rendent comme velous.

714. o. 23. *Lichen omphalodes*, l'Herpette à nombril. Il se trouve toute l'année, assez communément sur l'écorce des arbres, et sur les rochers.

On pourroit s'en servir pour teindre en pourpre.

715. o. 24. *Lichen olivaceus*, l'Herpette d'une couleur foncée d'olive. Il conserve ses cupules toute l'année sur l'écorce des arbres.

716. o. 25. *Lichen acetabulum. Hoff.*, l'Herpette d'une couleur livide. On en trouve toute l'année sur l'écorce des arbres.

717. o. 26. *Lichen crispus*, l'Herpette crépue; elle fleurit en janvier et février: on en trouve à Meudon, sur les murailles et les escaliers du château.

718. o. 27. *Lichen parietinus*, l'Herpette des murailles,

la Perelle des murs. On en trouve toute l'année sur les murailles et même sur les écorces des arbres.

Elle plaît aux chevres ; on en tire une teinture pour les grosses étoffes de laine.

719. o. 28. *Lichen physodes*, l'Herpette vessiculeuse. Elle croît sur les pierres, les rochers, les écorces d'arbres, spécialement du bouleau : on en trouve toute l'année.

720. o. 29. *Lichen stellaris*, l'Herpette en étoiles. On en trouve toute l'année sur les branches des arbres.

721. o. 30. *Lichen chrysophtalmos*, l'Herpette chrysophtalme. On en trouve à Meudon sur les troncs et branches de chênes.

722. o. 31. *Lichen ciliaris*, l'Herpette à cils. On en voit toute l'année sur l'écorce des arbres.

723. o. 32. *Lichen islandicus*, la Mousse d'Islande, la Mousse purgative, la Mousse des phthysiques, la Mousse de Suede et de Laponie, la Mousse des rennes, la Mousse d'Islande des boutiques, l'Herpette des boutiques. On en trouve toute l'année dans la forêt entre Chantilly et Senlis, dans la partie nommée *vente des bois*.

Les habitans du Nord font sécher cette Herpette, la mettent en poudre et la mêlent à leurs alimens, qu'elle rend, disent-ils, plus nourrissans : on la fait cuire dans du bouillon, qui devient par-là anti-septique : on en a fait du mauvais pain.

Les habitans ci-dessus cités se purgent au printemps en prenant intérieurement de cette Herpette : en Suede, les pulmoniques se trouvent bien de l'usage de cette plante en infusion dans du lait ou dans du bouillon de viande : la premiere infusion est purgative, et se jette quand on ne prend pas la plante pour se purger ; sa saveur est un peu amere. Cette Herpette rend une liqueur lorsqu'on l'écrase, quand elle est fraîche.

Ce Lichen sert de nourriture aux rennes, engraisse très-bien les cochons et rétablit les vaches maigres.

724. o. 33. *Lichen nivalis*, l'Herpette d'un blanc de neige. On en trouve toute l'année sur les murailles de Ville-d'Avray et communément à Fontainebleau, à la pointe du mail d'Henri IV.

725. o. 34. *Lichen pulmonarius*, l'Herpette pulmonaire, la Pulmonaire de chêne, l'Hépatique des bois, l'Herbe aux poumons. On en trouve toute l'année dans les forêts sur les chênes : on en voit à Chantilly, à Senlis et à Fontainebleau.

Ce Lichen ou cette Herpette, qui est acerbe et astringente, passe, chez bien des gens, pour un puissant remede contre plusieurs maladies des poumons et du foie; c'est selon eux, un spécifique contre la toux, l'asthme, la difficulté de respirer, la pulmonie et la phthysie, la jaunisse, les engorgemens au foie, les hémorrhagies, la dyssenterie, les pertes en rouge et en blanc : on l'emploie aussi comme vulnéraire pour les plaies récentes; mais l'expérience ne fait voir dans cette plante qu'une action si foible, qu'il est plus prudent d'employer des astringens, des vulnéraires et des apéritifs d'une efficacité moins douteuse. Dans la médecine vétérinaire, on le donne mal à propos avec le sel aux animaux qui toussent et qui respirent difficilement. Les brasseurs de la Suede l'emploient au lieu de houblon pour faire la bierre; on peut aussi l'employer pour tanner les cuirs, et on en tire encore une couleur rousseâtre ou châtain qui est durable.

726. o. 35. *Lichen farinaceus*, l'Herpette farineuse. On en trouve toute l'année sur l'écorce des arbres.

Elle donne une belle teinture rouge.

727. o. 36. *Lichen rupestris*, l'Herpette des rochers. On en trouve à Meudon : elle ne paroît que dans les tems de pluie.

728. o. 37. *Lichen calicaris*, l'Herpette tachée de chaux. On en voit toute l'année sur les roches et les arbres.

Comme cette Herpette se réduit aisément en poudre très-fine, qu'elle est pure et sans mauvaise qualité, on s'en servoit autrefois pour faire de la poudre à poudrer les cheveux : mais sa cherté lui a fait substituer une poudre d'amidon qu'il est plus facile de se procurer.

729. o. 38. *Lichen fraxineus*, l'Herpette du Frêne. On en trouve toute l'année presque sur tous les arbres, principalement sur le frêne.

730. o. 39. *Lichen prunastri*, l'Herpette du prunellier,

l'Orseille feuillée. On en trouve toute l'année sur l'écorce des arbres.

L'Orseille sert pour la poudre de Chypre, qui est employée à blanchir les cheveux; elle donne une teinture rouge.

731. o. 40. *Lichen juniperinus*, l'Herpette du genevrier. On en trouve dans la foret de Senlis et dans celle de Fontainebleau sur les genevriers.

Dans le Nord, on regarde cette Herpette comme un spécifique contre la jaunisse; on s'en sert aussi dans ces contrées pour teindre les lins en jaune.

732. o. 41. *Lichen caperatus*, l'Herpette ridée. On en trouve toute l'année sur l'écorce des arbres.

733. o. 42. *Lichen glaucus*, l'Herpette glauque ou vert de mer. On en trouve toute l'année sur l'écorce des arbres, principalement sur les bouleaux.

On la recueille comme une des mousses salutaires contre la phthysie.

734. o. 43. *Lichen tremelloides*, l'Herpette tremelleloïde. On en trouve tout l'hiver ur les arbres morts.

735. o. 44. *Lichen nigrescens*, l'Herpette noirâtre. On en trouve toute l'année sur les pierres.

736. o. 45. *Lichen venosus*, l'Herpette veineuse. On en trouve toute l'année sur les bords des fossés des bois.

737. o. 46. *Lichen caninus*, l'Herpette contre la rage. On en trouve toute l'année dans les forets, sur la terre et les pierres.

Cette plante, qui a une saveur désagréable de moisissure, est vantée par quelques auteurs comme un préservatif contre la rage; Mead va jusqu'à dire à ce sujet, après avoir fait l'essai de tous les remedes prétendus spécifiques contre la rage, qu'il seroit à souhaiter que nous eussions, contre toutes les maladies, des médicamens aussi efficaces que l'est celui-ci pour préserver de la rage.

Cette Herpette donne une belle teinture rouge.

738. o. 47. *Lichen horisontalis*, l'Herpette horisontale. On en trouve dans les bois.

739. o. 48. *Lichen perlatus*, l'Herpette perlée. On en rencontre dans les bois, sur les rochers, notamment à Montmorency, passé Sainte-Radegonde.

740. o. 49. *Lichen saccatus*, l'Herpette à sac. On en trouve toute l'année, notamment à Creil, sur la montagne d'Or.

741. o. 50. *Lichen pustulatus*, l'Herpette à pustules. Elle couvre, pendant toute l'année, presque tous les rochers de Fontainebleau.

Elle donne une teinture rouge et peut servir à la peinture.

742. o. 51. *Lichen deustus*, l'Herpette brûlée. On en trouve toute l'année sur les rochers de Fontainebleau.

743. o. 52. *Lichen coccyferus*, l'Herpette fausse cochenille. On en trouve toute l'année à Montmorency dans les landes.

Quelques auteurs recommandent la décoction de cette Herpette contre la toux convulsive, la coqueluche des enfans, et la regardent même comme spécifique; mais l'expérience n'a pas confirmé cette vertu: on la donne aussi comme un remede efficace dans les fievres nocturnes.

Les tubercules écarlates de ce Lichen communiquent aux lessives alkalines une belle couleur pourpre.

744. o. 53. *Lichen pixydatus*, l'Herpette à grands calices. On en trouve toute l'année dans les forêts.

Wœnsel confirme, dans les mémoires de la société de médecine, les propriétés de cette Herpette contre la coqueluche; sa décoction édulcorée avec le syrop de menthe, et prise à la dose de deux onces, a calmé la toux dès la nuit suivante et a rétabli les trois quarts des malades en huit jours. Le même remede a été employé utilement pour appaiser les toux hystériques.

745. o. 54. *Lichen fimbriatus*, l'Herpette frangée. On en trouve toute l'année dans les bois.

Ses tubercules pourpres fournissent une belle teinture écarlate.

746. o. 55. *Lichen cornutus*, l'Herpette cornue. On en trouve toute l'année dans les bruyeres.

747. o. 56. *Lichen difformis*, l'Herpette difforme. On en trouve de même toute l'année dans les bruyeres.

748. o. 57. *Lichen rangiferinus*, l'Herpette de rennes. On en trouve toute l'année dans tous les bois; c'est le principal aliment des rennes, animaux très-utiles aux habitans de la Laponie; les cerfs mangent aussi cette plante.

749. o. 58. *Lichen uncialis*, l'Herpette d'un pouce. Elle croît dans les landes, à Montmorency.

750. o. 59. *Lichen subulatus*, l'Herpette en forme d'alene. On en trouve toute l'année dans les landes de Montmorency.

751. o. 60. *Lichen globiferus*, l'Herpette globuleuse. On la trouve communément toute l'année à Fontainebleau, rocher du Cuvier.

752. o. 61. *Lichen paschalis*, l'Herpette paschale. On en trouve toute l'année.

753. o. 62. *Lichen barbatus*, l'Herpette barbue. On en trouve toute l'année dans les forêts de Senlis et de Compiegne, sur les haies.

On a recommandé l'usage de cette plante astringente dans le relâchement des parties génitales externes des femmes; on l'a employée dans une multitude de compositions externes propres à resserrer ou à épaissir.

En Pensylvanie, on s'en sert pour teindre en jaune orangé.

754. o. 63. *Lichen hirtus*, l'Herpette hérissée. On en trouve toute l'année sur l'écorce des arbres, dans la forêt de Fontainebleau.

755. o. 64. *Lichen articulatus*, l'Herbette articulée. On en trouve toute l'année dans les forêts de Senlis, Compiegne et de Fontainebleau.

756. o. 65. *Lichen floridus*, l'Herpette fleurie. On en trouve toute l'année à Fontainebleau, sur l'écorce des arbres.

Cette Herpette, cuite avec la bierre, la rend plus saine; c'est un remede très-vanté contre les maladies catharrales et les affections de poitrine: on l'a employée à la poudre pour les cheveux. Elle donne une teinture violette très-belle.

Nous observerons ici que la famille des Herpettes est un champ vaste pour exercer les naturalistes: combien de propriétés ne trouverions-nous pas dans ces plantes, principalement pour la teinture et la peinture; nous les exhortons de se joindre aux chimistes, pour en faire des recherches plus exactes; le temps le plus favorable pour recueillir les Herpettes, est en hiver, et après les pluies.

757. 219. 1. *Ligustrum vulgare*, le Troëne. Il fleurit en juin, ses fleurs sont blanches, et croît naturellement dans les collines graveleuses, et dans les haies des environs de Paris.

Les feuilles de Troëne sont astringentes, ses fleurs détersives; on les emploie rarement à l'extérieur, cependant quelques auteurs conseillent le suc de ces mêmes fleurs, jusqu'à la dose de quatre onces, et la décoction jusqu'à six et huit onces contre le crachement de sang, les hémorragies et les fleurs blanches. On emploie les unes et les autres avec succès à l'extérieur, en gargarisme, dans les ulceres de la bouche, l'inflammation et l'excoriation de la gorge et de la luette, de même que dans le relâchement et la chûte de cette partie: on s'en sert aussi dans les aphthes ulcérés de la gorge, et dans les ulceres des gencives. La décoction de ces mêmes feuilles et fleurs, avec de l'eau de forgerons et un peu d'alun, retenue dans la bouche, passe pour être très-bonne dans le relâchement scorbutique de la gorge, ainsi que dans les excoriations et les petits ulceres des parties naturelles. Ettmuller faisoit délayer de l'extrait de noix dans la décoction des feuilles et fleurs, ou bien il y ajoutoit de la teinture de paquerette, ou rose, pour les excoriations et les ulceres des gencives. On rapporte dans les éphémérides d'Allemagne, qu'une femme préparoit une huile avec les fleurs de Troëne, qu'elle exposoit ensuite dans un vaisseau de verre, avec un peu d'huile d'olive; ces fleurs s'étant fondues, se changeoient en un baume qui étoit en grande réputation en Italie, pour les écrouelles et toutes sortes d'ulceres putrides.

Quand on prescrit le Troëne aux animaux, dans les cas analogues à ceux de l'homme, c'est en décoction à la dose de deux poignées sur une livre et demie d'eau. Les vaches, les chevres et les moutons mangent le Troëne, mais les chevaux n'en veulent point.

Les bayes donnent une couleur d'un pourpre violet, dont les cartiers font usage, et dont les marchands se servent pour colorer le vin: on en fait aussi quelquefois de l'encre. On se sert de ses jeunes branches pour différens ouvrages de vannerie, sur-tout pour les ruches, on en fait encore de jolies cages; les salpétriers font

grand usage de son charbon. On emploie cet arbuste pour faire de bonnes haies.

Le Troëne sert d'ornement dans les jardins, son grand mérite est de former des palissades impénétrables à la vue, quoique très-minces ; c'est ce qui les fait préférer aux autres arbrisseaux pour les labyrinthes et autres bosquets où l'on a peu de terrein à perdre, on peut en faire des banquettes d'appui, des boules et autres ouvrages de tonte et en même temps de tenture dans les lieux ombrés, comme on fait dans les lieux découverts avec l'if.

Le Troëne est réputé mort-bois dans les ordonnances des eaux et forêts.

758. 219. 1. *Limosella aquatica*. la Limoselle aquatique, la plantaginelle des marais. Elle donne en juillet des fleurs d'un blanc sale: on en trouve autour des mares, allées et ornieres des forêts de Montmorency, Bondy et Senart; c'est une plante annuelle.

759. 220. 1. *Linum usitatissimum*, le Lin ordinaire, le Lin commun. Il est annuel: on le cultive aux environs de Paris.

La semence de Lin peut servir d'aliment, les paysans d'Asie s'en sont souvent bien trouvés; ils la pilent, la mêlent avec du miel, et en font une espece de boisson, cependant de quelque maniere qu'on le prépare, ce ne sera jamais un mets bien agréable et salutaire, car elle est contraire à l'estomac, flattueuse, difficile à digérer, et produit un mauvais suc; c'est ce qu'on a pu remarquer à Middelbourg, capitale de la Zélande, quand la plupart de ses habitans, à cause de la disette des provisions, mangerent du pain et d'autres nourritures faites avec la graine de lin; ils devinrent enflés, bouffis, et il y en eut beaucoup qui moururent.

On fait usage en médecine de la graine de Lin; elle est adoucissante, émolliente et diurétique; on la prescrit souvent à cause de son mucilage tempéré, dans les tisannes et les apozemes adoucissans, sur-tout pour la difficulté et l'ardeur d'urine, dont elle adoucit l'acrimonie; mais il faut prendre garde que la boisson que l'on prépare avec cette graine ne soit trop épaisse et gluante, car elle chargeroit l'estomac et exciteroit des

nausées, c'est pourquoi on ne doit pas la faire bouillir; on la renferme dans un nouet que l'on met dans la décoction après l'ébullition, et même en petite quantité, comme par exemple d'une pincée; on l'emploie aussi dans les décoctions émollientes, anodines et carminatives, contre les tranchées, la dyssenterie, la tumeur et l'inflammation des visceres.

La farine de lin est un puissant résolutif; elle amollit et fait mûrir, c'est pourquoi on la prescrit souvent dans les cataplasmes émolliens et maturatifs: on tire de cette graine un mucilage qui, appliqué en forme de cataplasme, appaise les inflammations et calme les douleurs; on se sert aussi des graines de Lin macérées dans l'eau de rose, contre les inflammations des yeux; on les met entre deux linges et on les applique sur l'œil affecté.

On tire de la graine de Lin, en la pilant et en la mettant sur la presse, une huile qui est très-bonne pour plusieurs maladies, prise intérieurement; elle tempere, lâche le ventre, appaise la toux, procure l'expectoration; on la recommande sur-tout comme un grand spécifique contre la pleurésie. On en fait prendre jusqu'à deux, trois ou quatre onces, et on réitere de quatre heures en quatre heures ou de six heures en six heures, jusqu'à ce que le malade ait reçu un soulagement considérable. On la donne de la même maniere pour les douleurs de la colique; elle les appaise merveilleusement; elle est encore d'une grande efficacité pour prévenir la passion iliaque, ou bien on la donne en lavement jusqu'à huit onces: on la prescrit aussi utilement dans les crachemens de sang; car non-seulement elle appaise la toux, mais encore elle fortifie les parties malades par sa vertu balsamique et gluante. Il faut prendre garde que l'huile soit nouvelle et douce, car la vieille est désagréable par sa saveur rance, elle excite des nausées. Si on ne peut pas en avoir de nouvelle, on lui ôtera son mauvais goût en l'agitant long-temps dans une bouteille de verre avec de l'eau tiede, que l'on changera de temps en temps, jusqu'à ce qu'il n'y existe plus aucun mauvais goût ni aucune odeur. Cette huile est fort recommandée dans

l'enflure de ventre des enfans, appelée le carreau; on leur en donne tous les matins à jeun pendant du temps.

L'huile de Lin, employée en forme de liniment, calme les douleurs, amollit les duretés, détend les nerfs tordus ou contractés. Quelques-uns la vantent beaucoup pour les hémorrhoïdes douloureuses: on la mêle utilement dans les cataplasmes et les linimens émolliens et résolutifs. J. Bauhin l'ordonnoit pour ramollir les muscles tuméfiés et pour en appaiser les douleurs.

Quelques-uns, après avoir mêlé l'huile de Lin avec de la chaux vive, la distillent à la cornue et en tirent une huile très-subtile et très-pénétrante pour la paralysie.

Mesué employoit la toile de Lin usée pour faire un onguent pour dessécher les vieux ulcères; plusieurs, après avoir brûlé cette toile, en tirent une huile pour guérir les dartres: on emploie aussi au même usage le papier brûlé.

Le pain de graines de Lin nourrit et engraisse les moutons; mais pour ce qui est de la paille, c'est pour eux la plus mauvaise de toutes.

Quand on prescrit la graine de Lin aux animaux dans les cas analogues à ceux de l'homme, c'est pour l'ordinaire à la dose d'une once et demie sur trois livres de décoction en boisson, et quand c'est l'huile, c'est toujours à la dose de cinq onces.

La consommation du Lin est très-grande en France; le plus vanté est celui qui nous vient de Flandre. Pour qu'il soit estimé, il faut qu'il soit luisant, doux, liant et fort: on l'emploie pour faire du linge; on s'en sert pour faire des dentelles; les beaux points de Malines, de Valenciennes et d'Alençon sont faits avec du fil de Lin; on fabrique avec le Lin de la toile qui l'emporte de beaucoup sur la plus belle faite avec le chanvre: il en entre aussi dans quantité de petites étoffes. Quand la toile est usée, les chiffons qui en proviennent servent à faire le papier, matiere dont l'usage n'est ignoré de personne et que l'on ne sauroit trop admirer.

L'huile de Lin, tirée par expression, est très-bonne à brûler : on l'emploie pour la préparation des laines et les teintures : les peintres en font grand cas. La suie de la lampe dans laquelle on brûle l'huile de Lin entre dans la composition de l'encre des imprimeurs. En faisant bouillir l'huile de Lin et y ajoutant de la suie, on en prépare en Sibérie un vernis que l'on applique sur les ustensiles de cuivre, de fer et de bois : on enduit huit ou dix fois ces ustensiles avec le vernis, et à chaque fois on fait sécher le vernis dans le four ; il forme ainsi un enduit solide et assez beau.

Le Lin mériteroit qu'on le cultive dans les parterres, par la majesté de son port et par la beauté de ses fleurs ; on pourroit même gagner des variétés utiles.

760. o. 2. *Linum perenne*, le Lin vivace. Il donne en juillet des fleurs bleues ; on en trouve à Fontainebleau, au mail d'Henri IV, au petit et au grand Montsauvet.

Nous avons publié une dissertation fort intéressante sur cette plante dans notre grande collection d'histoire naturelle. Voyez cette collection ; il est inutile d'y revenir.

761. o. 3. *Linum tenuifolium*, le Lin à feuilles menues. Il donne en juin des fleurs bleues : on en trouve à Franchard.

762. o. 4. *Linum catharticum*, le Lin purgatif, le Lin sauvage. Il est annuel, croît naturellement dans les prés, pelouses et gazons : ses fleurs sont blanches.

Le Lin cathartique ou sauvage est purgatif, il excite même des nausées : on en use modérément en Angleterre ; on fait infuser une petite poignée de cette plante dans six onces de vin blanc ou de bierre ; on en fait une légere décoction : l'une et l'autre préparations purgent par les selles, les sérosités, et excitent quelquefois même le vomissement. On la prescrit souvent avec succès dans l'hydropisie naissante ; on emploie aussi cette plante en poudre, après l'avoir auparavant fait sécher ; on la donne à la dose d'un gros, qu'on incorpore avec autant de crême de tartre et un demi-gros d'anis ; c'est une purgation des plus douces. Tournefort attribue au Lin cathartique une vertu fébri-

fuge, sans doute à cause de son amertume : ce sentiment peut être fondé sur la qualité purgative et émétique du Lin sauvage.

La petitesse de cette plante la rend inutile dans les prairies ; les chevres, les moutons et les chevaux la mangent.

763. o. 5. *Linum radiolus*. Il fleurit en juin : ses fleurs sont de la couleur de la plante ; il est vivace et se trouve naturellement dans le sable inondé.

764. 221. 1. *Lithospermum officinale*, le Gremil officinal, le Gremil, l'Herbe aux perles, le Gremil des boutiques. Il croît naturellement dans les endroits pierreux et escarpés, sur les bords des chemins et fossés des bois : il donne en mai et juin des fleurs blanches ; ses semences ressemblent à des perles, d'où lui est venu le nom d'Herbe aux perles.

On attribue à ses semences ou graines une vertu apéritive ; elles servent pour les émulsions, qu'on fait avec de l'eau de chiendent et qu'on prescrit pour la gonorrhée ; elles passent pour un grand diurétique et un anodin très-efficace ; elles chassent les graviers, facilitent l'accouchement ; on les prescrit encore pour la colique venteuse et la néphrétique. Matthiole donnoit un demi-gros de graines de Gremil dans du lait de femme à celles qui étoient dans l'enfantement, et Freitagius en faisoit prendre jusqu'à deux onces dans pareil cas. Ces graines sont recommandées dans les inflammations des prostates ; on fait boire pour lors aux malades cinq ou six onces d'eau de laitue ou de plantain, dans laquelle on délaie un gros et demi de cette graine en poudre, un demi-gros de semences de ceterac et deux scrupules de karabé : lorsqu'on prescrit cette graine en émulsion, c'est depuis deux gros jusqu'à une demi-once, dans une chopine de liqueur appropriée. Chomel assure en avoir vu de bons effets dans la rétention d'urine : on fait aussi infuser pendant un mois une demi-once de cette semence concassée, dans un verre de vin blanc, et on la prend le matin à jeun. Tournefort doute de la plupart des vertus de cette plante, après plusieurs expériences réitérées de sa part, et toujours sans succès,

La dose, pour les animaux, dans les cas analogues à ceux de l'homme, est une demi-once : cette plante est inutile dans les prairies, mais non pas entiérement dans les pâturages, car les chevres et les cochons la mangent, les autres bestiaux n'en veulent point.

765. o. 2. *Lithospermum arvense*, le Gremil des champs. Il est annuel, croît naturellement dans les champs cultivés et donne en mai des fleurs blanches.

Chomel dit qu'on prépare avec la racine de cette plante un beurre rouge bon pour la pleurésie. Les paysannes du Nordland se servent de cette même racine, qui est rouge, pour se farder. Ce Gremil est inutile dans les prairies; mais dans les pâturages, les chevres et les moutons le mangent, rarement les vaches; les autres bestiaux n'en veulent point: il plaît aux abeilles et autres insectes.

766. 222. 1. *Littorella lacustris*, la Baigneuse des lacs, le Plantain du moine. Cette plante croît naturellement aux environs de Paris; Tournefort et Vaillant l'indiquent sur les bords de l'étang de Saint-Gratien et sur l'Otie; Bernard de Jussieu l'a vu aussi en allant à Saint-Léger en Yvelines, dans un fossé humide et marécageux que l'on rencontre sur le chemin de Cognieres aux Essarts; ce dernier auteur nous a donné, dans les Mémoires de l'académie, une description bien détaillée et très-curieuse de cette plante: si, par curiosité, on vouloit la cultiver dans les jardins, il faudroit la placer dans un lieu où l'eau séjourne, ou dans des terrines non percées; c'est le seul moyen pour conserver cette plante: elle donne pendant tout l'été des fleurs d'un blanc sale.

767. 223. 1. *Lobelia urens*, la Lobele brûlante. Elle est annuelle, donne en juin et juillet des fleurs bleues: on en trouve dans les bois de Saint-Hubert, des deux côtés de l'étang, dans le petit bois des Planets et à Fontainebleau.

Lemonnier, qui a découvert cette plante dans le Berry, dit que ses feuilles sont beaucoup plus grandes et plus succulentes dans le Rondonnay que dans les prés humides de la Sologne; mais elle n'en est pas pour cela moins brûlante.

768. 224. 1. *Lolium perenne*, le Raigrass, le Pain-

vin, la fausse Yvraie, le Morgal. Il fleurit tout l'été, croît naturellement aux bords des chemins et des champs.

Les Anglais le cultivent pour nourrir le bétail, qui l'aime beaucoup; on l'emploie pour les gazons factices et les allées vertes. Nous observerons ici que cette plante a l'avantage de croître dans les terreins les plus maigres; mais elle est basse et sujette à se durcir, si on ne la coupe pas assez tôt; elle ne fournit, lorsqu'elle est jeune, qu'un pâturage peu abondant: comme c'est une espece d'Yvraie, plusieurs agriculteurs l'ont suspectée; ils ont cru avoir observé que les chevaux qui en mangeoient devenoient tristes, et que les vaches ne fournissoient, dans ce cas, qu'une petite quantité de lait de médiocre qualité. Ce gramen est sujet à être ergoté.

769. o 2. *Lolium tenue*, l'Yvraie délicate, l'Yvraie menue. Cette plante fleurit en juillet: on en trouve à Saint-Léger et à Fontainebleau, dans les environs du Chêne-Pendu.

770. o. 3. *Lolium temulentum*, l'Yvraie ordinaire, l'Yvraie des bleds, l'Yvraie. Cette plante croît naturellement dans les bleds et les avoines; elle est annuelle.

Sa semence est acide au point de rougir les couleurs bleues végétales: lorsque sa farine entre en assez grande quantité dans le pain, ce pain enivre, fait perdre la vue pour quelque temps, cause des vertiges, l'assoupissement, les convulsions et même la paralysie. Parmentier assure que l'on peut dépouiller ces graines de leur qualité venimeuse, qu'il suffit de les exposer à la chaleur du four, avant de les faire moudre, de faire ensuite bien cuire le pain, d'attendre pour le manger qu'il soit parfaitement refroidi; ces précautions, ajoute-t-il, devroient toujours être observées, lorsqu'on use de grains trop nouveaux. Les effets dangereux de l'Yvraie ont été reconnus sur les chevaux, les chiens, les poules, les oies: il ne se dépouille pas même de sa mauvaise qualité par la fermentation: la bierre dans laquelle il entre, cause promptement l'ivresse et le délire: on a prétendu que dans les étés humides le bled se change en Yvraie; mais la vérité est, que cette plante se plaît dans l'humidité, qu'elle y multiplie, et étouffe le bled;

dans les pâturages, quand la moisson est faite, on sépare des jerbes l'Yvraie et on l'emploie dans sa paille, pour chauffer le four.

771. 225. 1. *Lonicera periclymenum*, le Chevrefeuille des bois. Il se trouve dans tous les bois des environs de Paris, donne pendant tout l'été des fleurs d'un blanc rose.

Ses fleurs et les sommités de ses branches passent pour vulnéraires, détersives; elles sont astringentes et narcotiques, comme on le reconnoît au goût et à l'odeur de l'infusion; elles sont très-recommandées en gargarisme, dans la squinancie: les anciens employoient cette plante comme diurétique, béchique, incisive et calmante, dans la toux, les difficultés de respirer, les chaleurs d'estomac; ils conseilloient ses baies pour faire uriner. L'usage de cette plante demande des précautions; il peut être suivi de l'engourdissement, de la stupeur. Chaussier fut appelé au mois de mai 1751, pour un homme qui avoit avalé, dans la vue de se guérir d'un rhume, l'infusion de deux poignées de Chevrefeuille; il étoit dans un état tres-ressemblant à la catalepsie: les vomitifs et les autres stimulans l'ont rétabli dans trois jours.

La racine de cet arbrisseau est propre pour la teinture; l'on en fait des berceaux pour l'ornement des jardins, on l'emploie aussi pour la construction des haies; les sarmens qu'il roule de gauche à droite serrent quelquefois les jeunes arbres si fortement, qu'ils en prennent la figure d'une colonne torse: nos jardiniers pourroient faire usage de cette forme naturelle, pour former avec un peu d'art des allées d'arbres imitant réguliérement les colonnes torses, et il y a grande apparence que les artistes n'ont imaginé les colonnes torses que par l'imitation de ces accidens naturels.

772. 226. 1. *Lotus siliquosus*, le Lotier à une silique; le Lotier siliqueux. Il croît naturellement dans les prairies humides, fleurit tout l'été et donne des fleurs jaunes.

Il y a des pays où l'on mange ses graines comme celles des petits pois; elles paroissent avoir été la nourriture primitive de beaucoup de peuples: cette plante est assez bonne dans les pâturages et peu utile dans les prairies.

773. 0. 2. *Lotus corniculatus*, le Lotier cornu, le Trefle jaune. Il est vivace, croît naturellement aux environs de Paris et y donne pendant tout l'été des fleurs jaunes.

Tous les bestiaux mangent de cette plante, qui fournit un excellent pâturage, mais qui est trop basse pour devenir d'une grande utilité dans les prairies : elle est de peu d'usage en médecine; ses fleurs sont très-odorantes, on peut s'en servir pour garnir les gazons champêtres : les abeilles les aiment beaucoup, de même que plusieurs autres insectes.

774. 227. 1. *Lychnis flos cuculi*, la Fleur du coucou, la Maglonette, la Lychnide véronique, l'Armoirie sauvage, la Véronique improprement dite, la Lychnide déchirée. Elle donne pendant tout l'été de belles fleurs rouges, on la trouve dans les marais.

Les vaches, les chevres, les moutons et les chevaux en mangent; elle sert d'ornement dans les jardins, on y cultive principalement la variété à fleurs doubles.

775. 0. 2. *Lychnis viscaria*, l'Attrape-mouche, la Lychnide visqueuse, la Lychnide bourbeuse. Elle est vivace, donne en juin des fleurs rouges : on en trouve dans les bois au-dessus d'Hyeres, sur le bord de la forêt de Fontainebleau, du côté de Chailly, et à Vervin.

Cette espece peut se cultiver dans les jardins; elle est fort belle simple, mais sa variété double fait beaucoup d'effets dans les parterres.

776. 0. 3. *Lychnis dioica*, la Lampette dioïque, le Compagnon blanc, la Lychnide jacée, la Jacée, les Compagnons, la Passefleur jacée. Elle est vivace, fleurit tout l'été en blanc.

On prétend que son suc dépuré, respiré par les narines, excite l'éternuement; ses semences sont alexiteres; elles purgent par les selles, les humeurs bilieuses : on les conseille contre la goutte sciatique et la piqûre des scorpions; la dose ordinaire est depuis un gros jusqu'à deux, dans du vin ou quelqu'autres liqueurs appropriées : suivant Palmerarius, Hermann et Ray, la décoction de cette plante est excellente contre les convulsions des petits enfans : on fait bouillir une poignée de cette herbe dans un demi-pot d'eau pendant

un quart-d'heure, jusqu'à la consomption d'un quart, et on donne trois ou quatre cuillerées de la colature, selon l'âge de l'enfant.

Les oiseaux mangent les semences de cette plante, qui d'ailleurs est inutile dans les prairies; au surplus, elle est très-propre pour orner les lieux champêtres, par la blancheur et la largeur de ses fleurs; c'est à sa culture que l'on doit la variété double rouge ou panachée qui se cultive dans les jardins.

777. 228. I. *Lycium europæum*, le Jasminoïde d'Europe, le Jasminoïde. Cet arbrisseau fleurit tout l'été, sa fleur est d'un rouge pâle: on en trouve dans les haies et buissons entre Passy et Auteuil; on en voit aussi auprès du boulevard neuf, dans les environs de Paris, pas loin de la route d'Orléans.

On peut employer cet arbrisseau pour faire des haies, on en pourroit aussi faire de jolies palissades, et peut très-bien figurer dans les bosquets d'été et d'automne.

778. 229. I. *Lycopodium clavatum*, la Plicaire, la Mousse terrestre, le Lycopode en massue. Il fleurit en août et septembre, est très-commun dans la forêt de Montmorency, dans les bois de l'Eglise au-dessus de Ruel, et dans ceux de Clamart-sous-Meudon.

On emploie la poussiere séminale de cette plante pour dessécher les écorchures des enfans; on la dit aussi très-bonne pour guérir les plaies, les gerçures des mamelles, et est en usage à Batavia, contre la consomption, la néphrétique, le calcul, l'ischurie, la dyssenterie, et contre les tranchées des enfans; on l'emploie aussi dans les pays de mines, contre le scorbut, la fièvre miliaire; elle appaise encore les spasmes, fait transpirer, et enfin on croit que la décoction de cette poussiere est un spécifique contre le *plica*.

Son soufre végétal est employé par les tonneliers pour corriger le vin; cette plante colore en fauve; les apothicaires d'Allemagne et même ceux de France, roulent les pilules dans la poussiere de ses étamines, pour empêcher l'adhérence; cette poussiere ou soufre végétal s'enflamme en la jettant sur la flamme; on y substitue aussi la poussiere génitale du pin, dans les expériences de physique: les Russes ont grand soin d'en

amasser pour cet usage; elle ne brûle point à la lumiere, à moins qu'elle ne tombe dessus en pluie, ou qu'elle n'y soit souflée.

779. o. 2. *Lycopodium inundatum*, le Lycopode aquatique. On en trouve à Saint-Léger; marais des Planets; il y fleurit en août et septembre; il aime souvent les lieux incultes.

780. o. 3. *Lycopodium alpinum*, le Lycopode des Alpes. On en trouve dans les bois de Saint-Léger. Il y fleurit en août et septembre.

781. o. 3. *Lycopodium complanatum*, le Lycopode couché, le Lycopode applati. On en trouve de même à Saint-Léger, et il y fleurit dans le même temps que les précédens.

On s'en sert dans le nord pour teindre en jaune; on pourroit aussi l'employer pour orner les desserts.

782. 230. 1. *Lycopus europaeus*, le Marrube aquatique, le Pied-de-loup, le Lycope. Cette plante donne en juillet et août des fleurs blanches.

Elle est astringente, précipite le fer en noir, et a été employée dans la teinture, son suc imprime aux étoffes des taches noires qui ne peuvent s'enlever. Les Bohémiens s'en servent pour se peindre le visage: elle fournit un assez bon fourrage pour les chevres et les moutons, les vaches et les chevaux n'en veulent point.

783. 231. 1. *Lysimachia vulgaris*, la Corneille, la Chassebosse; la Lysimachie commune. On en trouve dans les endroits humides: elle fleurit en juin et juillet, ses fleurs sont jaunes, en panicule et terminales: elle est vivace, croît le long de la plupart des étangs et ruisseaux, de même que sur les bords des rivieres qu'elle décore très-bien en été par ses fleurs jaunes et abondantes.

Les semences de cette plante sont d'un goût âcre, son herbe est astringente, vulnéraire, mucilagineuse, on ne se sert communément que de l'herbe en décoction, ainsi que de la grande consoude dont elle a toutes les propriétés dans les cas d'hemophtise et de cours de ventre.

Cette plante est inutile dans les prairies, mais non entiérement dans les pâturages, car les vaches et les chevres, quelquefois les moutons la mangent lorsqu'elle

est verte; les vaches n'en veulent plus dès qu'elle est seche: les chevaux et les cochons n'y touchent point. Sa fleur plaît aux abeilles et autres insectes; elle teint les laines en jaune et colore les cheveux en blond. On peut s'en servir en guise de thé.

On l'éleve en mars dans les jardins, elle y figure très-bien par la beauté de son port, de son feuillage et de ses fleurs.

784. o. 2. *Lysimachia nemorum*, la Lysimachie des bois. Elle donne pendant tout l'été des fleurs jaunes; on en trouve dans la forêt de Montmorency, à quelques portées de fusil de Sainte-Rhadegonde et à Bicêtre. Cette espece paroît avoir beaucoup plus de rapport au genre des *anagallis* qu'à celui de *Lysimachie*.

785. o. 3. *Lysimachia nummularia*, la Lysimachie nummulaire, l'Herbe-aux-écus, l'Herbe-aux-cents-maux, la nummulaire. Elle croît naturellement dans les fossés, les prés et les terreins humides; elle donne pendant tout l'été des fleurs jaunes.

Ses feuilles sont d'un goût aigrelet et styptique, légerement astringentes, détersives et vulnéraires; on les recommande intérieurement en décoction, et on les applique extérieurement en cataplasme; elle consolide les plaies et les ulceres, convient dans les blessures, même de la poitrine, dans les hernies des enfans, les pertes et la dyssenterie; son suc uni à celui de la pasquerette a été conseillé dans la pulmonie.

Elle est inutile dans les prairies; mais dans les pâturages, les vaches et les moutons la mangent, rarement les chevres; les chevaux n'en veulent point; on dit qu'infusée dans l'huile, elle fait périr les chevres.

786. 232. 1. *Lytrum salicaria*, la Salicaire en épi, la Salicaire. Elle est vivace, croît sur les bords des ruisseaux et donne en juillet et août des fleurs d'un rouge tirant sur le bleu.

On attribue à la Salicaire une vertu détersive, astringente, vulnéraire et rafraîchissante; elle est actuellement, et même depuis peu, fort en usage contre la dyssentérie et la perte de sang des femmes. Parkinson vante beaucoup son eau distillée contre l'inflammation et les contusions des yeux: quand on s'en sert intérieu-

rement

rement dans les maladies susdites, c'est en décoction ou en infusion.

Lorsqu'on la prescrit aux animaux, dans les cas analogues à ceux de l'homme, c'est à la dose d'une poignée sur une livre d'eau; elle est inutile dans les prairies, mais elle ne l'est pas dans les pâturages; tous les bestiaux en mangent, excepté les cochons: sa fleur plaît aux abeilles et autres insectes; on peut l'employer en guise de thé; elle mérite, par son port majestueux, une place honorable dans les grands parterres.

787. o. 2. *Lythrum hyssopifolium*, la Salicaire à feuilles d'hyssope. On en trouve dans les fossés et ornieres où l'eau a séjourné pendant l'hiver: elle donne en juillet et août des fleurs d'un rouge tirant sur le bleu.

788. 233. 1. *Malva rotundifolia*, la petite Mauve, la Mauve à feuilles rondes. Elle croît naturellement dans les endroits escarpés de l'Europe, le long des chemins; elle est annuelle, fleurit tout l'été, ses fleurs sont d'un blanc rosé.

Cette plante est mucilagineuse, adoucissante, mais moins que la guimauve; une once de sa racine ne contient que deux gros de mucilage; on se sert de toute la plante en fomentation et en lavement. Les anciens mangeoient cette plante comme potagere; c'étoit le *folium sanctum* de Pythagore; cette nourriture entretenoit la liberté du ventre: la Mauve est inutile dans les prairies; les chevres, les chevaux, les cochons n'en veulent point, les vaches n'y touchent que rarement, mais les moutons la mangent.

789. o. 2. *Malva sylvestris*, la Mauve, la Mauve commune, la grande Mauve, le Fromageot, le Beurrat, l'Herbe-Saint-Simon. Elle est vivace, croît dans les haies et les chemins: elle fleurit tout l'été et donne des fleurs d'un bleu tirant sur le violet.

Cette espece, de même que la précédente, est très-en usage en médecine; on en mâche les feuilles pour dissiper l'enrouement, on les mange aussi apprêtées avec du sel, de l'huile et du beurre frais, pour ramollir le ventre; elles ont les mêmes propriétés que la guimauve: les jeunes pousses sont propres pour cal-

mer les maux de reins et faire uriner: on applique le suc de cette plante avec l'huile, sur les piqûres des guêpes et des abeilles: ses feuilles pilées avec celles du saule, arrêtent les progrès de l'inflammation, en les appliquant sur la partie affectée: la décoction de Mauve lâche le ventre: la raclure des racines est aussi laxative, emménagogue et hystérique: l'infusion des fleurs, prise tous les matins, en guise de thé, sans sucre, est très-bonne contre l'ardeur habituelle de l'urine et l'écoulement de la gonorrhée; la dose est d'une chopine en deux fois, le matin à jeun: on fait entrer les fleurs de cette plante dans les gargarismes contre l'inflammation de la gorge.

Les anciens cultivoient, comme plante potagere, une variété de cette espece; ils mangoient sur-tout les jeunes pousses, qui leur fournissoient une nourriture peu succulente, mais légere et saine, capable de remédier à la constipation: on mange encore la Mauve dans quelques pays: elle est inutile dans les prairies, cependant les vaches en mangent; sa fleur plaît aux abeilles et autres insectes.

790. o. 3. *Malva moschata*, la Mauve musquée. Elle donne en juin et juillet des fleurs rouges qui ont une odeur de musc: on en trouve sur les bords des chemins, proche les étangs de Chaville et dans la forêt de Montmorency, aux environs du château de la Chasse.

791. o. 4. *Malva alcea*, la Mauve alcée. On en trouve dans les bois aux environs de Paris: elle y donne en juin et juillet des fleurs roses.

On se sert de ses feuilles à la place de celles de Mauve ordinaire et de Guimauve, dont elles ont les vertus, quoique néanmoins dans un degré inférieur: sa racine est un purgatif hydragogue très-violent; la dose en poudre, pour l'homme, est depuis dix grains jusqu'à un demi-gros, et pour les animaux, depuis un gros jusqu'à une demi-once: on a employé cette plante dans une épidémie dyssentérique: les vaches, les chevres, les moutons et les chevaux en mangent.

792. 234. 1. *Marchantia polymorpha*, l'Hépatique des fontaines, la Marchante étoilée, la Marchante ombel-

lée, l'Herbe-d'Alaud. Elle fleurit presque toute l'année : elle croît près les fontaines, dans les endroits ombragés.

On a mis cette plante au nombre des médicamens propres à guérir les obstructions du foie; on l'a employé en décoction contre la jaunisse; une forte décoction purge, et l'usage de sa décoction dans le petit lait, continué pendant plusieurs jours, a, dit-on, dissipé la galle et les ulceres opiniâtres; mais nous avons, dans ces différens cas, des remedes plus sûrs, et il ne paroît pas que celui-ci agit autrement que comme astringent: on conseille encore cette plante après les chûtes et dans les maladies laiteuses.

793. o. 2. *Marchantia conica*, la Marchante conique. Elle fleurit en septembre et octobre, est très-commune à Montmorency, dans les ruisseaux, et à Saint-Léger.

En Italie, on la regarde comme un médicament rafraîchissant, cependant elle est odorante, a une saveur amere, un peu aromatique et piquante.

794. 235. 1. *Marrubium vulgare*, le Marrube blanc. Il donne en juillet et août des fleurs d'un blanc sale, croît naturellement dans tous les endroits escarpés aux environs de Paris, auprès de Dammartin, de Fitz-James et de Clermont en Beauvoisis : le Marrube de la Flandre est le plus estimé.

Cette plante est fondante et apéritive, on la recommande aux asthmatiques et à ceux qui ont la jaunisse, dans le rhume et les toux opiniâtres: on prescrit son suc à la dose de deux, trois ou quatre onces: son syrop est très-vanté dans la suppression des menstrues, de même que son infusion théiforme : lorsqu'on prescrit le syrop de Marrube, on y joint celui de fleur-d'orange et la teinture de mars. Si on en croit Tabernæmontanus, rien n'est meilleur pour la rétention d'urine, qu'une tisanne faite avec les feuilles de Marrube et de romarin, de chacune parties égales, à laquelle on associe la semence de persil.

Mappus assure que le syrop de Marrube convient dans l'asthme humide et excite l'expectoration; Garidel s'en servoit pour la même fin, il guérissoit aussi la jaunisse avec ce syrop; il en mêloit deux onces avec un

scrupule d'huile de tartre, pour défaillance, qu'il prescrivoit à la cuillerée, à prendre de quart-d'heure en quart-d'heure. Ray assure que la décoction de Marrube blanc est très-bonne dans l'affection hypocondriaque et la passion hystérique. Forestus, Zacutus et Harthmann vantent beaucoup le Marrube dans les tumeurs et même le squirrhe du foie. Chomel assure avoir guéri deux personnes qui avoient dans la région du foie un squirrhe de la grosseur d'une noix; on leur faisoit prendre, pendant plusieurs mois, tous les matins, l'infusion d'une petite poignée de feuilles de Marrube blanc, dans un demi-setier de vin blanc. Borelli, dans ses Observations médicinales, dit que les sommités de Marrube blanc, infusées dans du vin blanc, prises pendant trois jours, sont très-propres pour exciter les regles, fortifier l'estomac, guérir les pâles couleurs et la cachexie, ce qui réussit encore mieux, lorsqu'on les mêle avec la germandrée et la petite centaurée.

Simon Pauli rapporte que les sommités de cette plante n'accélerent pas seulement les regles, mais qu'elles procurent encore la sortie de l'arriere-faix, à la dose d'une poignée ou seulement d'une demie: plusieurs prétendent que les feuilles de cette plante, mises en poudre, conviennent dans les accouchemens laborieux et dans la suppression des lochies; la dose est depuis un gros jusqu'à deux: au surplus, le Marrube est détersif; il réussit très-bien dans les vieux ulceres: Celse le recommande dans la phthysie, ou seul, ou en mêlant son suc avec le miel: c'est un atténuant et un dissolvant plus actif encore que le sel ammoniac; on a prescrit utilement ce suc exprimé, combiné avec le lait et l'eau, dans la consomption; il est aussi très-vanté contre la salivation occasionnée par le mercure. Le Marrube réussit encore assez souvent pour calmer l'inflammation des gencives et appaiser la douleur des dents; il est à observer que son infusion dans le vin est plus active et moins désagréable que celle qui se fait dans l'eau.

Le suc de Marrube blanc se prescrit aux animaux, dans les cas analogues à ceux de l'homme, à la dose de quatre onces, et son infusion à la dose de deux

poignées dans une livre d'eau ou de vin; les bestiaux n'en mangent point: le Marrube plaît aux abeilles et chasse les puces.

Schwencke fait observer que la décoction de cette plante, mêlée avec le sang, le rend plus rouge, plus fluide que ne fait le sel ammoniac.

795. 236. I. *Matricaria parthenium*, la Matricaire commune. Elle croît naturellement dans les endroits escarpés et cultivés des environs de Paris: elle donne pendant tout l'été des fleurs dont le disque est jaune et le contour blanc.

L'infusion de Matricaire est très-bonne dans l'asthme; on conseille le bain de cette plante pour guérir les érésipeles, les inflammations et les duretés qui surviennent à l'extérieur du corps; on fait entrer ses feuilles et ses fleurs dans les lavemens qu'on prescrit dans les vapeurs des femmes et dans les coliques hystériques.

La Matricaire est le vrai spécifique contre les maladies de l'*uterus*; elle est mise avec raison au rang des remedes hystériques, nerveux, emmenagogues et stomachiques, elle s'emploie en infusion; on fait infuser une poignée de ses feuilles et de ses fleurs dans un demi-setier de vin blanc, pendant la nuit; l'usage de cette infusion, pendant quelques jours, est très-bien indiquée dans la *chlorose* ou les pâles couleurs.

Cheneau vante beaucoup, pour la migraine, le cataplasme fait avec ses feuilles et appliqué sur la partie malade; ce cataplasme soulage aussi les douleurs de la goutte.

On attribue à la Matricaire une vertu vermifuge, la seule eau où elle a été macérée suffit pour faire mourir les vers. Simon Pauli ne se servoit, dans la passion hystérique, que d'une légere infusion théiforme de Matricaire, de fleurs de camomille et d'armoise. G. Hoffmann, Tragus et Brassavole prétendent que le suc de la Matricaire, au poids de quatre onces, purge la pituite et la bile noire, et qu'il leve les obstructions.

Les Anglais et les Allemands regardent cette plante comme un excellent fébrifuge; le syrop de ses feuilles et sa conserve sont adoucissans, émolliens et diuré-

tiques ; la Matricaire est aussi un excellent topique contre les tumeurs des mamelles et les douleurs fixes.

On tire une eau distillée des fleurs de Matricaire, et on en prépare un esprit ; cette plante entre dans le *syrop d'armoise* et la *poudre d'acier* du Dispensaire de Paris, et ses fleurs dans *l'eau hystérique* et *l'emplâtre de vigo*, du même Dispensaire.

Dans la suppression des regles, on peut seconder son effet en en usant en pessaire ; on la recommande à l'extérieur, contre les migraines et les douleurs d'oreilles.

Dans le temps de l'avant-derniere maladie des vaches, un fermier de Cornouailles ayant grande peur que cette maladie n'exerçât ses ravages sur ses bestiaux, eut recours à la Matricaire ; il broya une quantité de cette plante, en mêlant son jus avec un peu de bierre forte ; il donna à chaque vache, matin et soir, un demi-setier de ce breuvage : au moment qu'il commença à user de ce remede, trois bestiaux avoient les premiers symptômes de cette maladie ; il les guérit par la seule Matricaire, et préserva les autres de la contagion.

Les abeilles ni les cousins ne peuvent supporter l'odeur de cette plante, ainsi ceux qui voudront se garantir de leurs piqûres, feront bien d'en avoir toujours quelques bouquets, sur-tout quand ils s'approchent des ruches.

Les différentes variétés de Matricaire se trouvant entre-mêlées avec d'autres plantes de la même hauteur, dans les plattes-bandes des parterres, font un très-bel effet, avec d'autant plus de raison, qu'elles restent souvent pendant un mois en fleurs.

776. o. 2. *Matricaria camomilla*, la Camomille ordinaire, la Camomille blanche, la Camomille des champs, la Camomille commune. Elle est annuelle, croît dans les champs cultivés : on en trouve aux environs de Paris, le long de la Marne, près de Saint-Maur ; elle fleurit de même que la précédente pendant tout l'été et donne des fleurs à disque jaune et à contour blanc.

Schulse, dans sa Dissertation sur la Camomille, regarde comme bien singulier que la Camomille ne vienne que dans les champs cultivés, et qu'elle se plaise mieux

dans les terres noires et grasses que dans les maigres et sabloneuses, et cela au point que non-seulement elle pousse en grande quantité, mais même qu'elle sent une odeur semblable à celle du coing, lorsqu'elle croît dans les endroits remplis de fange et de décombres; mais quand elle croît dans les terres noires, grasses, nouvellement fumées, elle n'a pas une odeur aussi gracieuse, et on peut lui donner à juste titre le nom de maroute. On retire de cette plante, par la distillation une huile essentielle de couleur bleue.

La Camomille romaine est odorante et a un goût amer: on s'en sert dans les bains, les cataplasmes et les lavemens émolliens, elle appaise les douleurs, convient dans les coliques néphrétiques, les spasmes et les douleurs qui surviennent après l'accouchement; elle est maturative, diurétique et emménagogue. Éloi, médecin de Mons, nous a assuré s'en être servi avec succès dans les fievres intermittentes. Mappus assure que la poudre de ses fleurs, mêlée avec du sel ammoniac, et prise entre deux tranches de soupe, est un remede qui est d'une grande efficacité dans l'intermittence des fievres: l'infusion des sommités de Camomille soulage dans la colique néphrétique et dans la rétention d'urine. Simon Pauli recommande pour la pleurésie le vin où ses fleurs ont infusé, en appliquant en même-temps sur le côté du malade, une vessie de porc remplie de la décoction chaude de la plante, qu'on renouvelle de temps en temps. Dans la Finlande, les pulmoniques font usage de la décoction de ces mêmes fleurs.

Les fomentations et les cataplasmes faits avec la Camomille sont excellens dans la goutte, la sciatique, les hémorragies, et les maladies où il faut adoucir et résoudre; l'huile de Camomille, faite par l'infusion de la plante dans l'huile d'olive, a les mêmes vertus: dans les douleurs de rhumatisme, on associe cette huile avec celle de millepertuis et l'esprit-de-vin camphré en petite quantité, pour un liniment. Ray dit que la décoction de Camomille est excellente pour la guérison des écrouelles, si on en fait un long usage. On trouve dans la Pharmacopée de Londres une huile essentielle tirée de ses fleurs; la même Pharmacopée fait entrer les

feuilles dans l'*huile verte*, et ses fleurs dans la décoction ordinaire des lavemens. Le Dispensaire de Paris prépare une huile de Camomille par infusion ou par décoction; il fait entrer les fleurs dans la *décoction aromatique* destinée à faire des fomentations, dans l'*onguent mortiatum*, dans l'*élixir de vitriol*, l'*essence carminative de Wetelius*.

Quand on prescrit aux animaux, dans les cas analogues à ceux de l'homme, la poudre de Camomille, c'est à la dose de deux gros, et quand c'est en décoction, à celle d'une poignée sur une livre d'eau.

Cette plante est inutile dans les prairies, mais non pas dans les pâturages; car les vaches, les chevres, les moutons en mangent, mais les cochons n'en veulent point.

777. 239. 1. *Medicago sativa*, la Luserne ordinaire, la Luserne commune, le Foin de Bourgogne. Elle croît dans les prés d'où on les tire pour faire des prairies artificielles; elle donne pendant tout l'été des fleurs bleues.

Tournefort dit que la Luserne est rafraîchissante, propre à calmer l'effervescence du sang. C'est une des meilleures nourritures qu'on puisse donner aux chevaux, aux ânes, aux mulets, aux bœufs, aux vaches et aux bêtes à laine; elle les engraisse mieux que toute autre plante, et principalement les bêtes à laine, et très-promptement; mais on prétend qu'elle donne à leur graisse une couleur jaunâtre et un peu désagréable: la Luserne donnée en herbe aux jumens, aux vaches et aux brebis, fait venir le lait; on la mêle avec autant de sainfoin, de paille ou d'autre foin: on n'accoutume ces animaux à cette nourriture que par gradation.

On regarde la Luserne comme un remede spécifique pour les chevaux, lorsque, par le défaut d'alimens, ils sont tombés dans une maigreur affreuse.

Les tiges de luserne, lorsqu'elles sont mouillées, causent aux animaux des tranchées venteuses: pour y obvier, on ne la coupe que lorsque le soleil a passé dessus; et quand c'est en temps de pluie, on la fait sécher sous un hangard, on n'en fait pour lors la provision que d'un jour à l'autre. Une bête qui se trouveroit au milieu d'un tas de Luserne en mangeroit, si on la laissoit faire, tant qu'elle en créveroit. Cette plante est

un vrai poison pour les bêtes qui travaillent, lorsqu'on leur en laisse manger à discrétion; on destine pour elles la premiere et seconde coupe.

La Luserne est un excellent engrais pour les terres à bled, parce que ses racines pivotantes ne se nourrissent que des sels et des sucs qui se trouvent dans l'intérieur de la terre, n'appauvrissent point ceux de la surface qui ne sont destinés que pour la nourriture des grains dont les racines ne s'étendent qu'horisontalement; elle fait mourir une partie des herbes qui sont nuisibles aux bleds; elle produit plus en prairies artificielles, que les prés naturels: un arpent de Luserne donne pour l'ordinaire cinq cents bottes de fourrage par année, qu'on peut conserver deux ans.

798. o. 2. *Medicago falcata*, la Luserne à fer de faulx. Elle est vivace, et croît dans les prairies seches et arides, fleurit tout l'été, et est varié de cinq à six couleurs différentes dans ses fleurs.

Elle fournit un très-bon fourrage pour les bestiaux, on a proposé d'en semer dans les lieux arides; mais Haller craint qu'elle ne devienne trop dure.

799. o. 3. *Medicago lupulina*, le Trefle jaune des prés, la Luserne en forme de houblon, la Luserne à gousse réniforme. Elle est bisannuelle, croît naturellement dans les prés; elle donne pendant tout l'été des fleurs jaunes.

Les chevaux et autres bestiaux mangent de cette plante, mais elle ne leur est pas si agréable que les autres especes de ce genre, elle a d'ailleurs, quand on la seme en prairies artificielles, l'inconvénient de ne durer que deux ans.

800. o. 4. *Medicago polymorpha*, la Luserne hérissée, le Trefle en forme de limace. On trouve cette plante dans la plaine du Point-du-jour; elle donne en juin des fleurs jaunes.

Les variétés en sont innombrables, elles surpassent même les limites de la nature; mais elles fournissent toutes un bon pâturage.

801. 238. 1. *Melampyrum cristatum*, le Mélampyre à crete, le Mélampire quadrangulaire. Il est annuel, croît naturellement dans les prairies escarpées, au bois de

Boulogne, dans les forêts de Saint-Germain et de Senart; il donne en juin des fleurs jaunes et purpurines.

Les vaches, les chevres et les moutons mangent cette plante, lorsqu'elle est verte.

802. o. 2. *Melampyrum arvense*, le Bled-de-vache, la Rougeole, le Mélampyre des champs, le Bled-noir, l'Herbe-rouge, la Queue-de-renard, le Bled-de-renard; il donne dans les champs de bled, en juin et juillet des fleurs jaunes purpurines : il est annuel.

On fait avec sa graine, qui est noire, un pain mangeable quoiqu'un peu amer: plusieurs auteurs lui attribuent la vertu d'enivrer comme l'ivraie, entr'autres Clusius, qui dit que ceux qui en mangent ont des pesanteurs de tête; cependant Ray assure en avoir mangé, ne lui avoir trouvé aucun mauvais goût et n'en avoir ressenti aucun mauvais effet; aussi les gens de campagne ne s'embarrassent pas beaucoup de séparer son grain d'avec celui du bled; Tabernæmontanus dit aussi en avoir mangé sans aucun accident; il ajoute même que le pain qu'on en prépare est très-agréable.

Cette plante incommode beaucoup dans les champs et s'y maintient d'autant plus facilement que sa graine se conserve un an en terre; au surplus, elle plaît aux bestiaux, elle fournit un bon fourrage aux vaches, aux chevres et aux moutons, tant qu'elle est encore verte; il y a des pays où on la seme pour cet objet.

803. o. 3. *Melampyrum sylvaticum*, le Bled-de-vache des bois. Il se trouve dans les bois, fleurit tout l'été, donne des fleurs jaunes.

804. o. 4. *Melampyrum pratense*, le Bled-de-vache des prés, le Mélampyre des prés. Il croît dans les prés secs, où il est très-inutile, à cause de sa tige basse; cependant il fournit un bon pâturage aux chevres, aux moutons et sur-tout aux vaches, qui le mangent volontiers tant qu'il est vert; il rend le beurre jaune et de bonne qualité; les chevaux et les cochons n'en veulent point.

805. 239. 1. *Melica nutans*, la Mélique penchée. Ce gramen fleurit en mai: on en trouve communément au parc de Saint-Maur, dans le bois de Neuilly-sur-Marne, dans la forêt de Bondy, proche les murs du parc du Riney.

Les chevres et les moutons mangent cette plante.

806. o. 2. *Melica cærulea*, la Mélique bleue. Elle fleurit en juillet et août : elle donne des bales panachées de vert et de violet noirâtre.

Les chevres, les moutons et les chevaux mangent de ce gramen, qu'on conseille de semer et cultiver pour les pâturages.

807. 240. 1. *Melissa officinalis*, la Mélisse commune, la Citronelle, la Citronade, l'Herbe-du-citron, la Mélisse citronée, la Poinciade, le Piment des mouches ou des abeilles. Cette plante est naturalisée aux environs de Paris : on en trouve au pré de Saint-Gervais, à Auteuil et dans le parc de Saint-Cloud, elle fleurit en juin et juillet, ses fleurs sont d'un blanc sale.

Les principales propriétés de cette plante sont pour la médecine, on s'en sert avec succès : ses feuilles seches ou mêmes fraîches, infusées en guise de thé, sont souveraines pour toutes les maladies du cerveau et pour celles des femmes, pour les palpitations de cœur, pour les défaillances, les vertiges, la paralysie même, et le mal caduc : on peut également en mettre une poignée bouillir légerement dans un bouillon de veau, sans sel : ce bouillon est un des meilleurs remedes qu'on puisse donner dans les vapeurs.

Nous allons donner la méthode de faire sécher la Mélisse, comme le thé des Indes, ou de la mettre en rouleau, comme le tabac. Cueillez, au mois de juin, les fleurs de Mélisse, le matin, avant le lever du soleil ; mettez-les à l'ombre entre des papiers, après en avoir ôté auparavant les branches, que vous faites bouillir dans l'eau, jusqu'à ce qu'elles soient cuites ; passez ensuite par un linge et continuez de faire bouillir la décoction jusqu'à la réduction de moitié ; trempez dans cette eau toutes les feuilles de Mélisse seches ; mettez-les ensuite sécher à l'ombre, comme auparavant, en sorte néanmoins qu'elles conservent assez d'humidité pour pouvoir les rouler aisément en les mettant dans une serviette, les unes sur les autres, à la hauteur d'un demi-pied ; roulez ensuite la serviette qui renferme les feuilles et serrez-la fortement avec des cordes, afin que les feuilles puissent former un rouleau ; laissez cette serviette bien nouée sécher

à l'ombre dans un lieu sec, comme sur un four ou à la cheminée, et au bout de deux ou trois mois ôtez les cordes; mettez ensuite cette Mélisse dans des boîtes bien fermées, pour vous en servir au besoin; on doit en user comme du thé des Indes.

Cette espece de thé est diurétique, incisif, vulnéraire, il convient dans la goutte et la gravelle, purge et purifie la matrice, provoque le flux périodique des menstrues, guérit les fleurs blanches, appaise les vapeurs, fortifie l'estomac et rappelle la mémoire.

Avicenne et les Arabes sont les premiers qui ont connus les vertus de la Mélisse; on fait avec ses jeunes pousses pilées et mêlées avec des œufs et du sucre, des especes de gâteaux qu'on fait manger aux femmes, dans la suppression des lochies; on ordonne aussi la décoction de cette plante, mêlée avec du nitre, dans les indigestions qui proviennent d'avoir mangé trop de champignons. Simon Pauli assure avoir guéri une femme de la jaunisse et d'une affection mélancolique, en lui faisant prendre matin et soir un opiat fait avec la conserve de Mélisse, de bourrache et de buglosse, la confection alkermès et le syrop des cinq racines apéritives.

La préparation la plus ordinaire de la Mélisse est une eau distillée; elle est simple ou composée: la simple s'ordonne dans les potions cordiales et hystériques, à la dose de quatre ou cinq onces: la composée, plus connue sous le nom *d'eau des Carmes* que sous celui de Mélisse, n'est point un secret particulier aux ci-devant Carmes, comme beaucoup de gens se le sont imaginé; en voici le procédé:

Prenez demi-livre de canelle, six onces de cardamomum avec leurs gousses, six onces d'anis vert, quatre onces de cloux de gérofle, huit onces de coriandre; concassez les aromates dans un mortier de marbre et jettez-les dans une cruche de grès; ajoutez l'écorce de huit citrons, un litron de bayes de genievre bien mûres et concassées; prenez ensuite douze poignées de *Mélisse*, lorsqu'elle est dans toute sa force, avant même qu'elle soit en graine, six poignées de sommités de romarin, autant de sauge, autant d'hyssope et autant d'angélique, dont vous prendrez les côtes et non les feuilles, ni la

graine, ni la racine, marjolaine et thim, de chacun six poignées, de l'absynthe une poignée : hachez tous les végétaux bien menus, mettez-les dans votre cruche, versez sur vos drogues seize pintes d'eau-de-vie et faites durer l'infusion huit jours ; versez alors le tout dans l'alambic ordinaire, ni trop élevé, ni trop bas, et distillez au bain-marie ; vous en tirerez d'abord six pintes, que vous distillerez dans la cucurbite, par le canal de cohobation, continuant le feu au même degré ; peu après vous le diminuerez, de façon que les esprits aromatiques ne tombent dans le récipient qu'à goutes précipitées ; vous continuerez votre distillation jusqu'à ce que le phlegme monte ; vous exposerez vos esprits aromatiques au soleil, bouchés d'un simple bouchon de papier, pour donner lieu aux particules de feu de s'évaporer ; ne jettez pas ce qui sera resté dans la cucurbite, mais faites-le évaporer jusqu'à siccité : vous mettrez alors le feu au résidu de vos plantes et de vos drogues, jettez les cendres dans un vase plein d'eau bouillante ; vous leur ferez faire deux ou trois bouillons, après quoi vous retirerez le vase du feu ; l'eau étant froide, filtrez-la à travers le papier gris, et quand elle sera bien limpide, vous la remettrez au feu et vous la ferez entiérement évaporer ; vous trouverez pour lors au fond du vase, qui sera neuf et de terre vernissée, un sel fixe pur et blanc, que vous ferez fondre dans votre esprit ou eau de Mélisse végétale.

Cette eau est fort estimée contre l'apoplexie, la léthargie et l'épilepsie, les vapeurs, la colique, la suppression des regles et des urines : on en donne une cuillerée, ou pure, ou mêlée dans un verre d'eau, suivant les différentes maladies.

L'eau de Cologne a remplacé, dans différens cas et même universellement, l'eau des Carmes : il entre néanmoins dans cette eau de l'eau de Mélisse composée.

Prenez, pour la faire, vingt-six livres d'esprit-de-vin bien rectifié, sept livres d'esprit de romarin, quatre livres et demie d'eau de Mélisse composée, six onces d'essence de bergamotte, trois gros de néroli, une demi-once d'essence de cédras, six gros d'essence de citron, deux gros d'essence de romarin ; mettez toutes ces substances dans une grosse bouteille, agitez le mélange et l'eau est faite.

Si vous voulez que cette eau soit plus délicate ; rectifiez-la au bain-marie à petit feu, pour tirer toute la liqueur, à deux pintes près : cette eau est néanmoins plus employée pour la toilette, et comme eau de senteur, que comme médicament, parce quelle a une odeur fort agréable : on peut lui accorder les mêmes vertus qu'à l'eau de Mélisse composée, sur-tout pour les maux de tète ; on peut aussi l'employer de la même maniere et à la même dose.

Cette recette, qui est de Baumé, donne la meilleure eau de Cologne, et la plupart de celles qu'on débite sous ce nom ne sont que des compositions arbitraires, et n'ont le plus souvent d'autre vertu que celle d'être odorante.

Les dames l'emploient souvent pour leur toilette, dont la Mélisse fait toujours la base ; elles s'en servent aussi pour leurs bains aromatiques.

On estime beaucoup l'eau de Mélisse composée, autrement l'eau des Carmes, contre l'apoplexie, la léthargie et l'épilepsie, contre les vapeurs, les coliques, la suppression des mois et la rétention d'urine ; on la préfere à celle de la reine de Hongrie, autrefois si vantée ; elle se donne à la cuillerée, ou pure, ou mêlée avec un verre d'eau, suivant les différentes maladies plus ou moins violentes. Forestus recommande la Mélisse contre la palpitation de cœur et les défaillances ; Rondelet, contre la paralysie, le mal caduc et les vertiges ; Simon Pauli, contre la mélancolie et la suppression des menstrues. On prétend que la Mélisse, infusée dans du vin, le rend agréable et guérit le panaris, quand on l'applique par-dessus en cataplasme.

808. O. 2. *Melissa calamenta*, le Calament des montagnes. On en trouve à Meudon, dans les bois des Camaldules, et dans ceux de Saint-Germain : elle donne en juin et juillet des fleurs purpurines.

Elle est céphalique et alexitere, pousse les mois et les urines ; elle est aussi stomachique et hépatique, et a les mêmes propriétés que la menthe dont il sera parlé ci-après. Quand on prescrit le Calament dans la passion hystérique, il faut se servir de l'espèce suivante, autrement du petit Calament des montagnes, l'odeur en est

plus pénétrante. On conseille ordinairement cette plante en décoction ou en infusion : la décoction de la plante entiere est résolutive, elle fortifie les membres et résout les tumeurs œdémateuses : on l'ordonne aussi avec succès dans les lavemens carminatifs, et pour les paralytiques. Ettmuller la recommande dans le pissement de sang. On tire du Calament une eau distillée, on en fait aussi un syrop auquel on attribue les mêmes propriétés : les paysans provençaux appliquent de l'herbe pilée de l'espece suivante sur les parties attaquées de douleur de rhumatisme : cette application fait non-seulement rougir la partie, mais fait encore lever des vessies, de même que si c'étoit un vessicatoire; ces paysans ouvrent les vessies, et en font écouler les sérosités, ce qui soulage bientôt le malade : d'autres font bouillir la plante dans de l'eau pour en faire un cataplasme qui agit avec moins d'effets que l'herbe crue pilée. On se sert aussi de cette plante préparée de cette derniere façon, pour résoudre les tumeurs, et pour les enkiloses.

809. o. 3. *Melissa nepeta*, le petit Calament des montagnes. On en trouve à la Ferté-sous-Jouarre, et dans un petit bois au-dessus de Tribardou : il donne en juin et juillet des fleurs blanches.

Ses propriétés sont les mêmes que celles de la précédente, mais dans un degré plus fort.

810. 241. 1. *Melittis melissophylum*, la Mélisse bâtarde, la Mélisse des bois. Elle donne à la fin de mai des fleurs blanches tachées de rose : on en trouve à Meudon, aux buttes de Sévres, dans les bois du Plessis-Piquet et autres endroits.

Elle est vulnéraire : Tournefort la vante beaucoup dans la suppression d'urine, pourvu qu'il n'y ait point d'inflammation ni de fievre. Garidel et Mappus confirment ce sentiment ; voici la méthode qu'on emploie pour la préparer, lorsqu'on l'ordonne dans ce cas :

Mettez deux livres de cette plante dans un alambic, avec autant d'herniole ou de turquette, saupoudrez-les de sel, ajoutez-y un peu d'eau, et laissez-les en digestion pendant trois jours, après quoi distillez-les au bain-marie : cohobez, distillez l'eau jusqu'à trois fois sur de nouvelles herbes pilées qui auront été également mises

en digestion, et gardez la derniere eau dans une bouteille bien bouchée : la dose est de quatre onces à prendre de quatre heures en quatre heures, dans la suppression d'urine, mêlée avec autant de vin blanc ; oignez-en en même temps le bas ventre, la région des reins et le périnée avec l'huile suivante : faites infuser au soleil, pendant trois jours dans de l'huile d'olive, ou faites bouillir legerement une poignée de cloportes, dix cantharides et un scrupule de semences d'ammi : donnez en même temps au malade la décoction de mûres, de Mélisse sauvage et d'herniole.

Suivant Mappus, déjà cité, les feuilles de cette plante avant la fleur, et séchées à l'ombre, sont très-bonnes dans les maladies des reins, si on prend tous les jours trois ou quatre fois l'infusion en guise de thé, adoucie avec du sucre ou de la réglisse : elles sont aussi recommandées dans la rétention d'urine, on oint pour lors à l'extérieur la région du bas-ventre avec de l'eau tiéde dans laquelle on aura fait infuser un oignon.

Cette plante mérite d'occuper une place dans nos parterres par la beauté de ses fleurs qui durent pendant trois semaines.

811. 242. 1. *Mentha sylvestris*, la Menthe sauvage. Elle croît naturellement aux environs des champs et des haies. On en trouve à Bondy et Longjumeau : elle donne en juin et juillet des fleurs blanches.

Elle empêche le lait des vaches de se coaguler, et est nuisible dans les près. En Russie, le peuple la substitue au houblon dans la préparation de la bierre, elle est aromatique, astringente, moins active que la suivante.

812. o. 2. *Mentha viridis*, le Beaume vert, la Menthe verte. On en trouve aux environs de Paris, à Lisy : elle donne en juin et juillet des fleurs rouges et blanches, on lui attribue les mêmes propriétés qu'à la précédente : elle est néanmoins plus active.

813. o. 3. *Mentha rotundifolia*, la Menthe à feuilles rondes, le Baume d'eau à feuilles ridées, la Menthe sauvage, le Methastre. Cette plante croît abondamment aux environs de Paris, le long des rivieres, des ruisseaux et dans les endroits humides ; elle donne en juin et juillet des fleurs d'un rouge pâle.

Cette

Cette plante, de même que les deux especes précédentes, tue les vers, convient dans l'asthme, pour provoquer les mois, et contre la dureté de l'ouie; elle entre aussi dans les bains utérins et nervins. Plusieurs appliquent dans la sciatique cette plante pilée en forme de cataplasme sur la partie malade; on assure qu'elle y excite des vessies qui venant à crever, calment la douleur. Tournefort, dans son Traité des plantes des environs de Paris, dit que la tisanne de cette Menthe est bonne contre les vapeurs.

814. o. 4. *Mentha aquatica*, la Menthe aquatique. Elle aime les lieux humides, croît aux environs de Paris, le long des ruisseaux, dans les prairies et les endroits marécageux; elle fleurit en juillet et reverdit au printemps, elle donne des fleurs rouges.

Ses fleurs sont âcres, ameres, aromatiques, fort stomachales et diurétiques; on les emploie en guise de thé. Toute la plante est chaude et d'une odeur fort pénétrante; son suc bu dans du vin, pousse les urines, et les graviers, arrête le vomissement, le hoquet; dissipe les tranchées et les gonflemens d'estomac: on applique ses feuilles sur le front dans les douleurs de tête, et contre les piqûres des guêpes et des abeilles. Camérarius vante son eau distillée contre la suffocation, la difficulté de respirer, et l'engorgement des poumons.

En général on attribue à toutes les Menthes une vertu détersive, vulnéraire, carminative, cordiale, résolutive, vermifuge, utérine; elles fortifient le cœur en récréant le cerveau, dissipent les vents, donnent de l'appétit, résistent au venin, aident à la respiration, arrêtent le hoquet, le vomissement et le crachement de sang, guérissent les fleurs blanches, appaisent la douleur; elles sont très-propres dans les coliques venteuses, les obstructions du foie, de la rate, et les vapeurs utérines, les vertiges, les douleurs d'oreilles, les morsures des chiens, des serpens et des bêtes venimeuses, en les mêlant avec le lait, ainsi que nous l'avons déjà observé, elles empêchent la coagulation.

On s'en sert intérieurement et extérieurement: leur usage ordinaire est en guise de thé. Leur infusion et celle du pouliot, avec le sucre et le miel, guérissent

l'asthme, la toux seche et convulsive, qui doit son origine à la foiblesse des visceres, de même que les crudités causées par les vers et l'acrimonie des humeurs.

L'huile par infusion des feuilles de Menthe est bonne pour toutes sortes de plaies et de contusions, appliquée extérieurement; une cuillerée de l'eau distillée de Menthe appaise les tranchées des enfans, si on y ajoute quelques gouttes d'eau de la reine de Hongrie, elle arrête le vomissement, pourvu qu'on en prenne soir et matin: on en fait usage dans la passion iliaque, après avoir auparavant procuré des selles aux malades.

On assigne à cette eau distillée le premier rang parmi les eaux spiritueuses, elle sert de base à la plupart des potions anti-spasmodiques; elle calme admirablement bien cette espece de convulsion du diaphragme et de l'orifice supérieur, connu sous le nom de hocquet; l'huile distillée de la Menthe, appliquée sur la région de l'estomac, est très-vantée dans les vomissemens et les autres máladies de ce viscere: un cataplasme fait avec parties égales de Menthe et de rhue et un scrupule de semences de carvi, bouillies dans le vinaigre et appliqué sur les mamelles, fait passer le lait aux femmes en couche: douze à quinze grains de l'extrait de cette plante et autant de confection d'hyacinthe, conviennent aux enfans qui pechent par les aigreurs de l'estomac; on en porte la dose jusqu'à un scrupule, pour les adultes.

Simon Pauli assure que la Menthe arrête le flux de sang, Ettmuller l'indique dans les fleurs blanches; on boit aussi quelquefois le suc de cette plante, mêlé avec du vinaigre, dans la langueur et le vomissement bilieux; on s'en sert aussi comme vermifuge; on applique les feuilles de la même plante sur les piqûres des guêpes et des abeilles.

Quand on prescrit la Menthe aux chevaux, dans les cas analogues à ceux de l'homme, c'est à la dose d'une poignée, macérée dans une demi-livre de vin.

La Menthe est inutile dans les prairies; cependant les chevaux la mangent, les cochons n'en veulent point.

815. o. 5. *Mentha gentilis*, la Menthe des jardins, le Baume. Elle est vivace: si on en trouve des pieds à la campagne, ils proviennent des graines de ceux des

jardins, où elle est très-commune et pullule facilement.

Selon J. Bauhin, l'agréable et douce odeur du basilic et le goût de mélisse, font aisément distinguer cette Menthe des autres especes, et en effet son odeur tient du baume et du citron; sa vertu balsamique lui a fait donner le nom de baume.

Elle a les mêmes propriétés que toutes les autres especes; elle arrête les mois immodérés; on la recommande particuliérement contre les fleurs blanches; l'huile dans laquelle on a fait infuser de ses feuilles et de ses fleurs est très-bonne pour toutes sortes de plaies et de contusions, appliquées dessus avec une compresse; le sel volatil de la Menthe fond facilement les coagulations laiteuses: on sait que la Menthe a la vertu de résoudre le sang coagulé et de faire passer le lait aux accouchées, si on l'emploie en cataplasme sur les mamelles: on tire de la Menthe une huile par la distillation, et une eau par infusion, dont on fait un liniment sur la région de l'estomac, dans les vomissemens et les foiblesses de ce viscere: on prépare une conserve de ses sommités tendres. Dioscoride, Galien et plusieurs autres auteurs prétendent que la Menthe excite l'appétit vénérien; Hypocrate, au contraire, et Pline, suivis d'un grand nombre d'autres, assurent qu'elle l'émousse et qu'elle empêche la génération. Simon Pauli concilie ces différens sentimens, en établissant que la Menthe récente excite à l'amour, mais qu'elle empêche la fécondité; la seche empêche l'un et l'autre, c'est-à-dire, qu'elle produit l'impuissance et la stérilité: ce dernier auteur assure aussi que la Menthe arrête le sang, appliquée extérieurement, ce qu'il confirme par sa propre expérience, ayant vu le sang arrêté subitement ensuite d'une saignée faite au pied, qui étoit trempé dans l'eau où l'on avoit fait infuser la Menthe. Ettmuller, avec plusieurs bons praticiens, croit que la Menthe est astringente, arrête les fleurs blanches et le cours des regles immodérées: on injecte cette plante dans les oreilles, contre la surdité qui dépend de la fluxion catarrhale ou de la foiblesse des nerfs.

816. 0. 6. *Mentha arvensis*, la Menthe des champs.

Elle fleurit en juin et juillet et donne des fleurs rouges : elle est vivace et croît naturellement dans les champs, après la moisson.

Selon Lobel, cette plante convient dans la dyssenterie occasionnée par des matieres séreuses.

Les chevres, les chevaux et quelquefois les moutons la mangent, les vaches et les cochons n'en veulent point; elle est inutile dans les prairies, sa fleur plaît aux abeilles.

817. o. 7. *Mentha pulegium*, la Menthe-pouliot, le Pouliot cotoneux, la Menthe d'eau, la Menthe des marais, le Pouliot royal. Elle fleurit en août et septembre, donne des fleurs rouges : elle est vivace, croît dans les endroits humides, aux bords des étangs.

Ray croit que le Pouliot a presque les mêmes qualités que la Menthe, cependant il est plus âcre, plus amer et d'une odeur plus pénétrante; on lui attribue une vertu emmenagogue, capable de procurer les lochies aux femmes et détruire les fleurs blanches; il est aussi propre pour atténuer et inciser les viscosités adhérentes à la trachée et aux bronches des poumons; Cheneau donnoit pour l'enrouement, avant de se mettre au lit, six onces de la décoction chaude de cette plante avec un peu de sucre : Schroder pense qu'elle convient dans la jaunisse et l'hydropisie; Boyle en recommande le suc pour la toux convulsive des enfans; on emploie aussi extérieurement sa décoction pour calmer les douleurs de la goutte, pour nettoyer les dents et adoucir les démangeaisons de la peau : on recommande sur-tout son infusion dans le vin blanc avec la limaille de fer, contre les pâleurs et la suppression des regles.

Palmer, médecin anglais, prétend que cette plante, lorsqu'elle est encore récente, mise dans un sachet auprès du lit, en chasse incontinent les puces; elle est inutile dans les prairies.

818. 243. 1. *Menyanthes nymphoides*, la Nymphette, le Ményanthe, le Nénuphar jaune. On en trouve aux environs de Paris, dans les marais, étangs et rivieres : il fleurit en juin et juillet, ses fleurs sont jaunes; elles nagent, de même que les feuilles, sur l'eau, et ressemblent en petit à celles du nénuphar jaune.

Cette plante décore joliment les petites rivieres.

819. o. 2. *Menyanthes trifoliata*, le Trefle d'eau, le Ményanthe. Il est vivace et croît dans les marais: on en trouve aux environs de Paris, il donne des fleurs blanches et barbues; j'en ai trouvé dans la Beauce, aux environs de Bainville. Nous avons publié sur cette plante une dissertation intéressante, dans notre *grande Collection d'histoire naturelle*. Voyez cette Collection.

Cette plante est amere, astringente, anti-scorbutique, dépurative, tonique, diurétique et fébrifuge : on recommande l'infusion de ses feuilles, son suc exprimé et son extrait, contre l'asthme, le scorbut, l'hypocondriacie, la goutte, le rhumatisme, la cachexie, les maladies de la peau, les fievres intermittentes d'automne, les obstructions récentes du foie et de la rate; extérieurement, ce suc est détersif: on s'en sert quelquefois dans le nord, au lieu de houblon, pour la bierre; ses racines sont mucilagineuses et nourrissantes.

Les chevres et quelquefois les moutons mangent de cette plante; elle a même servi à guérir ces derniers du marasme; les autres bestiaux n'y touchent point.

Cette plante mérite d'être cultivée.

820. 244. 1. *Mercurialis perennis*, la Mercuriale des bois, la Mercuriale des montagnes. Elle croît dans presque tous les bois, fleurit en avril, ses fleurs sont d'un blanc sale.

Cette plante, suivant les observations de Sloane, est un poison narcotique; ceux qui en avoient mangé sont tombés dans un assoupissement auquel la mort a succédé, à moins que le vomissement n'ait arrêté les effets dangereux de ce végétal; elle est également nuisible aux moutons, les vaches n'y touchent pas pour l'ordinaire, mais si elles la mangent, elle leur cause la dyssenterie, cependant elle plaît aux chevres; étant desséchée, elle prend une couleur bleue.

821. o. 2. *Mercurialis annua*, la Mercuriale annuelle, la Mercuriale mâle frivole, la Vignoble ou Vignette, la Mercuriale femelle ou à épis, la Rimbarge, la Cagarelle.

Autrefois la Mercuriale se mangeoit en potage, mais aujourd'hui elle n'entre plus dans les cuisines comme aliment.

L'usage ordinaire de la Mercuriale est dans les décoctions émollientes et laxatives, sur-tout dans les lavemens qu'on ordonne aux femmes en couche et dans les suppressions des regles ; on prépare un miél avec le suc de ses feuilles, qu'on ordonne à deux onces, dans les mêmes maladies : Aymen pense qu'elle pourroit être employée utilement pour calmer les spasmes des femmes hystériques ; mais quelques auteurs la suspectent, c'est pourquoi on n'en fait usage pour l'ordinaire qu'en lavement.

Ettmuller dit qu'on peut faire des pessaires dans la suppression des lochies et des regles, avec cette plante, en y ajoutant la poudre de myrrhe, le safran et les trochisques alhendal. Plusieurs praticiens font prendre trois onces de suc de Mercuriale avec deux ou trois gros de teinture de mars, aux filles supprimées et aux femmes qu'on croit stériles.

Les anciens attribuoient à cette plante une vertu purgative : on en fait un syrop simple et un composé ; le composé se nomme *syrop de longue vie*. Plusieurs auteurs, après Quercetan, l'estiment beaucoup dans les obstructions de matrice, et l'on se sert de la décoction de cette plante en demi-bain, contre cette maladie, ayant soin en même temps de faire prendre tous les jours trois onces de son suc dépuré, avec deux gros de teinture. Ray assure que les verrues frottées du suc de cette plante se dessechent promptement : quelques-uns en font bouillir une poignée dans un bouillon de veau, qu'ils prennent à jeun, pour lâcher le ventre ; on en fait bouillir quelques feuilles avec la panade des enfans, pour le même effet et pour prévenir la colique : la Mercuriale, en séchant, donne une couleur bleue.

823. 245. 1. *Mespilus germanica*, le Neflier. On en trouve dans les forêts ; il fleurit en mai ; donne des fleurs blanches.

Le fruit du Néflier est bon à manger crud, lorsqu'il est amolli, il est néanmoins d'un goût assez médiocre, vineux; on le sert aux desserts sur les tables.

La Néfle passe pour astringente, on en mange dans les diarrhées; l'école de Salerne dit qu'elle est diurétique, on en fait une décoction pour arrêter les fluxions qui tombent sur la gorge, le gosier, les dents et les gencives: on s'en lave la bouche; si les femmes se tiennent pendant quelque temps assises dans cette décoction, elle arrête la trop grande abondance des menstrues. Les néfles seches, incorporées avec du sucre rosat auquel on associe des cloux de gérofle, du corail rouge, et un peu de noix muscade, font un très-bon cataplasme pour appaiser le vomissement, en l'appliquant sur la région de l'estomac. Forestus, médecin digne de foi, assure avoir vu quelquefois des diarrhées invétérées, et qui avoient résisté à toutes sortes de remedes, être guéries par le seul usage des néfles. Le bois du Néflier peut servir à faire des chevilles et des fuseaux pour les moulins.

823. o. 2. *Mespilus amelanchier*, le Néflier amélanchier, l'Amélanchier. Il donne en mai des fleurs d'un blanc sale: on en trouve à Fontainebleau, presque dans tous les rochers.

Il est très-propre à border les massifs; ses fruits sont doux et peuvent se manger.

824. 246. 1. *Micropus erectus*, la Gnaphaloïde élevée. Elle est annuelle, et donne en juillet et août des fleurs d'un blanc sale: on en trouve à Bondy.

825. 247. 1. *Milium lendigerum*, le Milletot rameux. Ce gramen est fort rare, suivant le Thuillier, il dit ne l'avoir jamais rencontré qu'une fois aux environs de Paris; il est spécialement indigène aux environs de Montpellier, il fleurit en mai.

826. o. 2. *Milium effusum*, le Milletot épars. Il croît naturellement dans les forêts ombragées: on en trouve à Meudon, et à Montmorency, près du château de la Chasse: il est commun dans la forêt de Compiegne.

Cette espece se distingue des autres de son genre, par l'odeur agréable de ses feuilles qui approchent de celles du melilot: elle a la vertu de chasser la teigne. Quand cette plante est mêlée à propos avec le tabac,

elle le rend délicieux ; elle peut servir de litiere aux brebis.

827. 248. 1. *Mnium pellucidum*, le Mnie luisant. Il fleurit en février ; on en trouve dans les bois de Versailles, sur les déjections des racines d'arbres.

828. o. 2. *Mnium androgynum*, le Mnie androgyne. Il fleurit en février, mars et avril : il croît sur les bords des chemins et fossés des bois.

829. o. 3. *Mnium fontanum*, le Mnie des fontaines. On en trouve à Montmorency, dans différens ruisseaux de la forêt : il fleurit en février.

Il indique les sources d'eau froide, on peut en chercher dans les endroits où cette mousse croît.

830. o. 4. *Mnium palustre*, le Mnie des marais. Il croît dans les prairies marécageuses ; on en rencontre à Bondy et à Montmorency : il fleurit en avril et mai.

831. o. 5. *Mnium hygrometricum*, le Mnie hygrometre, l'Amniolygrometre. Il fleurit tout l'hiver ; il croît ordinairement sur les pâtés de terre des fossés humides.

Ses especes de pédicules annoncent l'humidité et la sécheresse. Si on conduit le doigt humide le long de la soie, depuis la base jusqu'à la moitié, la capsule se réfléchit, et si on le conduit depuis l'anthere jusqu'au milieu, elle se retourne.

832. o. 6. *Mnium purpureum*, le Mnie pourpre. Il croît naturellement dans les marais ; il fleurit en février et mars.

833. o. 7. *Mnium setaceum*, le Mnie soyeux. Il fleurit en mars et avril : il est très-commun à Montmorency, dans les endroits élevés de la forêt ; on en voit aussi sur les murs.

834. o. 8. *Mnium cirrhatum*, le Mnie à vrilles. Il fleurit en février et mars, et se plaît dans les endroits élevés et sur les anciennes murailles.

835. o. 9. *Mnium hornum*, le Mnie annuel. On en trouve dans les bois et sur les boulevards : il fleurit en février et mars.

836. o. 10. *Mnium capillare*, le Mnie capillaire. On en rencontre dans les endroits secs, sur les murs, les décombres : il fleurit en février et mars.

837. o. 11. *Mnium polytricoides*, le Mnie en forme de

polytric. On peut même le regarder comme tel ; il s'en trouve plusieurs variétés ; on le voit sur les bords des fossés et chemins des bois : il croît préférablement parmi les bruyeres, et fleurit en novembre et décembre.

838. o. 12. *Mnium serpillifolium*, le Mnie à feuilles de serpolet. Il fleurit en février et mars ; on en distingue plusieurs variétés qui viennent toutes aux environs de Paris.

839. o. 13. *Mnium triquetrum*, le Mnie à trois côtes. On en trouve dans les marais de la forêt de Bondy : il fleurit en avril et mai.

840. o. 14. *Mnium trichomanes*, le Mnie trichomane. Il croît dans les endroits humides et dans les marais : on en trouve aux environs de Paris.

841. o. 15. *Mnium fissum*, le Mnie découpé. On en trouve dans les bois, dans les endroits arrosés.

842. o. 16. *Mnium jungermannia*, le Mnie jongermanne. On en trouve dans les marais et fossés des bois.

Le Mnie, le bry, l'hypne, font partie de la famille des mousses ; la plupart tapissent la terre d'une verdure éternelle ; elle conservent pendant l'hiver les plus petites semences, garantissent les racines des autres plantes des gelées, croissent dans les terres les plus stériles, pourrissent, et fertilisent la terre : on s'en sert aussi pour emballer les marchandises délicates, et les plantes qu'on transporte d'une contrée à l'autre ; on les emploie encore pour calfeuter les vaisseaux, ainsi que nous l'avons déjà observé. On s'en sert depuis peu en Saxe pour faire des matelas économiques ; le meilleur lit des pauvres est une paillasse, mais la paille est encore trop chere pour eux ; d'ailleurs il faut la renouveller souvent, parce qu'elle sert de retraite aux souris et aux insectes désagréables. De plus, en la remuant on ne peut pas toujours parvenir à rendre sa superficie plane et égale ; c'est ce qui a été cause que quelques économes saxons ont cherché un coucher qui rassemblât les avantages de l'économie et de la commodité. Ils ont eu recours à la mousse ; elle ne réunit, dit-on, aucun insecte ; elle est douce et comparable au crin pour cet usage. Lorsqu'après avoir été quelque temps foulée, on la bat avec des baguettes, elle renfle, on la cout ensuite entre les toiles, comme le

crin, et un matelat de cette espèce dure vingt ans. Il faut recueillir la mousse au mois d'août ou de septembre, et choisir pour cela les beaux jours de la saison où elle prend l'accroissement le plus rapide, on en détache la terre la plus grossiere, et on ne prend que la mousse la plus grande, la plus tendre, la plus belle, dont on ôte les racines; ainsi préparée, on la laisse dans un grenier ou dans quelques autres lieux secs, on a soin d'en séparer tout ce qui s'y est mêlé de dur, mais sans la briser, on la coud ensuite, comme il vient d'être dit. Nous avons observé plus haut que le Mnie hygrometre annonçoit les degrés d'intensité, de sécheresse, et de l'humidité de l'air; les deux dernieres especes annoncent les endroits où on peut trouver des sources. Gleditsch a fait différentes expériences sur les mousses dont nous allons rapporter ici l'extrait : il croît, dit-il, en Allemagne cent quarante-deux especes de mousse, sans compter plus de quarante especes que quelques botanistes prétendent appartenir à cette famille, il s'en trouve même davantage; nous pouvons assurer qu'il y en a plus de six cents connues; voyez Dillen, Hedwig, Hoffmann, Necker, etc. Ces plantes ont des racines, des tiges, des feuilles et des fruits; les vieilles tiges de quelques-unes se changent naturellement et insensiblement en racines; il y en a, mais en petit nombre, qui ne poussent pas d'une année à l'autre; dans les endroits où les eaux ont séjourné pendant l'hiver, les mousses surpassent en durée une grande quantité de plantes plus considérables, et croissent dans les contrées les plus froides, comme en Groenland, en Islande, sur la côte de la baie d'Upson, dans le Labrador, et autres endroits où il n'y a point, ou presque point de plantes qui puissent subsister. Il y en a qui viennent dans les mois d'hiver les plus rudes, quelques-unes même fleurissent pour lors, et portent ensuite leurs fruits. On peut conserver la mousse morte au-delà de cent ans, en la mettant ensuite dans de l'eau bien froide, elle reprend, sept ou huit heures après, son ancienne vivacité dans ses feuilles, un certain air de fraîcheur.

La mousse de terre est un puissant engrais, elle peut passer pour le premier et le plus grand tapis de

la terre; si elle reste en repos pendant plusieurs années, ses vieilles tiges, après s'être changées en racines, pourrissent à la longue par leurs extrémités inférieures, et forment une nouvelle couche de terre très-fertile, imprégnée de quantité de vapeurs et d'autres particules humides répandues dans l'air, sans parler de l'eau de pluie, qui ne cesse de la pénétrer; elle devient une espece d'écorce de la terre, estimée la meilleure et la plus propre à la culture des plantes; les viscosités où se trouvent des substances salines, plus ou moins déliées, fécondantes et nutritives, que la mousse reçoit de l'air, de l'eau de la pluie, etc., la rendent propre à nourrir certaines especes de plantes, et à les faire passer par tous les états que leur procureroit la meilleure terre.

Premiere expérience. Gleditsch ayant pris des plantes entrelassées dans la mousse par leurs racines capillaires, les transplanta à l'ombre, et elles prospérerent; la mousse d'eau est la meilleure pour cette opération.

Seconde expérience. Il mit en automne, dans des pots à fleurs, remplis d'une mousse légere et tendre, des ananas, des renoncules et quelques autres plantes bulbeuses ou tubéreuses, qui vinrent à souhait.

Troisieme expérience. A l'entrée du printemps, il mit d'autres plantes, telles que l'iris, les crocus, les narcisses, les hyacinthes, quelques aloës et autres pleines de suc, qui croissent entre les deux tropiques; elles eurent le même succès.

Quatrieme expérience. Avant le commencement de l'hiver, il y mit de petits orangers, des jasmins, des cerisiers hâtifs, des amandiers nains.

Cinquieme expérience. Sur la fin de l'hiver, diverses sortes d'aloës, de mesembryanthemes, d'œillets de jardins, d'arbres de casse, de pinang, d'ananas, etc.

Sixieme expérience. Enfin, des pois de jardin, des herbes à l'usage de la cuisine, et plusieurs plantes auxquelles la mousse procure l'accroissement, et il eut en tout temps des fleurs de toutes les saisons. Gleditsch étoit assuré de la réussite de toutes ces expériences, d'après celles qu'il avoit fait en grand et en plein air, depuis 1730 jusqu'en 1770.

843. 249. 1. *Monotropa hypopitys*, l'Hypopithis, l'Oro-

banche jaune. Elle est parasite sur les racines, on en trouve dans tous les bois des environs de Paris: elle fleurit en mai et donne des fleurs jaunâtres semblables à toute la plante.

844. 250. 1. *Montia fontana*, la Montie des fontaines. Cette plante est mise au nombre des plus petites: ses fleurs paroissent en juin et juillet, sont d'un blanc sale, sans être ouvertes: elle est annuelle, croît par-ci, par-là, vers les fontaines; on en trouve autour de l'étang de Chalet, à Meudon, sur les hauteurs de Gache, à Bondy; elle est aussi très-commune à Fontainebleau.

845. 251. 1. *Morus alba*, le Mûrier blanc. Il vient de la Chine et s'est naturalisé aux environs de Paris: les remises du Point-du-Jour, à Sevres, sont composées de cet arbre.

846. o. 2. *Morus nigra*, le Mûrier noir. Il fleurit en mai, de même que le précédent, et donne des fleurs d'un blanc sale: il s'est pareillement naturalisé en France, il se plaît dans les cours.

Les mûres noires sont un excellent fruit à manger; elles passent pour être saines: on ne mange pas les fruits du Mûrier blanc, ils sont petits et fades. Tous les auteurs s'accordent à dire que la mûre noire, lorsqu'elle est bien mûre et qu'on la mange à jeun, est laxative et adoucissante; elle humecte, rafraîchit et appaise la soif, réveille quelquefois l'appétit; mais elle est peu nourrissante: quand elle séjourne trop long-temps dans l'estomac, ou qu'on la mange avec de la viande, elle est sujette à se corrompre: on se sert du suc de ce fruit pour colorer plusieurs liqueurs et quelques confitures.

Les mûres, lorsqu'elles n'ont pas atteint leur maturité, rafraîchissent et dessechent; elles sont puissamment astringentes et très-bonnes contre les inflammations de la bouche et de la gorge: le syrop qu'on en fait est très-recommandé dans les diarrhées et facilite l'expectoration; on fait avec les mûres rouges de très-bon vinaigre, qui se conserve long-temps, pourvu qu'on ait ensuite la précaution de le tenir à l'ombre et bien bouché. Pour faire ce vinaigre, exprimez telle quantité qu'il vous plaira de jus de mûres rouges; mettez ce jus

dans une bouteille ou dans une phiole et l'exposez au soleil, pendant quinze jours ou trois semaines, sans la boucher; ce vinaigre est anti-asthmatique et propre pour les maladies de l'estomac: on en prend de temps en temps, à jeun, quelques cuillerées, ou pur, ou mêlé dans quelques liqueurs appropriées: les bourgeons du Mûrier, cueillis dans le temps de la pousse, sont très-utiles pour la pierre ou la gravelle.

Les feuilles du Mûrier sont la seule et vraie nourriture des vers à soie; on prétend que trente Mûriers blancs, âgés de cinq à six ans, plantés autour d'un arpent de terre, sont plus que suffisans pour nourrir en abondance les vers à soie qui proviennent d'une once de graine.

On fait avec le Mûrier blanc de belles palissades, préférables, en bonne économie, à la charmille, à cause de l'utilité de ses feuilles, qui, en France, ne sont jamais attaquées d'insectes; on le plante aussi en ligne, mais il est sujet aux fortes gelées; celle de 1709 fit périr l'allée des ci-devant Capucins, aux Tuileries.

Pline dit que le Mûrier est le plus sage de tous les arbres, parce qu'il ne commence à pousser qu'après les dernieres gelées; il faut attendre cet avertissement pour sortir les plantes de l'orangerie: les charpentiers, les charrons, les menuisiers, les tonneliers et les tourneurs emploient quelquefois son bois; dans les provinces méridionales, on en fait communément usage pour les caisses et barils de marchandises; les constructeurs de bateaux se servent de ses branches pour faire des courbes et des chevilles ou gournobles; on fait des cordes avec son écorce.

Les couchettes qui sont faites de bois de Mûrier ne sont point sujettes aux punaises ou autres insectes. La Rouviere a fait une découverte très-intéressante sur cet arbre: il a coupé de jeunes branches de Mûrier dans le temps qu'elles sont en séve, il les a fait battre pendant long-temps à force de bras, avec de gros maillets, ensuite il a fait rouir les branches à la façon du chanvre; il a retiré, par le moyen de l'écorce du Mûrier, une filasse qui approchoit même, pour la beauté et la qualité, de celle de la soie: il n'est pas douteux qu'on

trouveroit dans l'écorce de la plupart des arbres, si on vouloit en faire la recherche, quelque substance qui pourroit être du moins substituée à notre chanvre.

847. 252. 1. *Myagrum perfoliatum*, la Cameline perfeuillée. Elle est annuelle, fleurit en juin, donne des fleurs jaunes: on en trouve parmi les bleds.

848. o. 2. *Myagrum sativum*, la Cameline cultivée, la Camomille des Picards, la Sesame d'Allemagne, la Sesame bâtarde. Elle est annuelle, croît naturellement parmi le lin: elle donne en juin des fleurs jaunes.

Les paysans écrasent sous la meule la Cameline, pour en exprimer une huile dont ils se servent pour la friture et les assaisonnemens. Tragus dit que les Grecs en méloient avec le pain, à cause de sa grande douceur.

L'huile de Cameline amollit, relâche et échauffe médiocrement; on en prend intérieurement, quand on a le ventre constipé: on fait avec la graine de cette plante un cataplasme émollient et résolutif. Toute la plante bouillie dans du vin et appliquée en cataplasme, est bonne pour les inflammations et les douleurs des yeux: l'huile tirée par expression de ses semences, est propre pour amollir et adoucir les âpretés de la peau: Pline assure que cette même huile mondifie les ulceres de la bouche.

Les vaches, les chevres, les moutons, les chevaux mangent cette plante; ses graines fournissent une bonne nourriture aux oies, les petits oiseaux en sont aussi très-friands, la fleur plaît aux abeilles.

849. o. 3. *Myagrum paniculatum*, la Cameline paniculée. Elle donne en juin des fleurs jaunes: on en trouve en allant de Charenton à Saint-Maur, sur les côteaux qui bordent la Marne, dans la plaine entre Saint-Maur et Champigny, à Nanterre.

C'est un bon cosmétique.

850. 253. 1. *Myosotis scorpioides*, l'Oreille-de-souris, la Scorpionne. Elle donne pendant tout l'été des fleurs toutes petites et bleues: il y en a deux variétés; la premiere est la Myosotique ou l'Oreille-de-souris des champs; la seconde est celle des marais: elles croissent l'une et l'autre naturellement aux environs de Paris: la premiere variété vient dans les champs arides; la

seconde dans les endroits aquatiques, auprès des fontaines, la gelée ne les y fait pas mourir.

Les troupeaux ne touchent point à la premiere variété, mais ils en mangent de celle qui croît dans l'eau, dont la saveur et l'odeur ne se font point appercevoir, et elle leur est mortelle, principalement aux moutons.

851. o. 2. *Myosotis lappula*, le petit Glouteron. Il donne pendant tout l'été des fleurs bleues: il est annuel, on en trouve à Charenton, à Saint-Maur, sur les murailles, dans tous les endroits cultivés, à Nanterre et sur les murs du parc de Vincennes.

852. 254. 1. *Myosurus minimus*, la Queue-de-souris très-petite. Elle est annuelle et croît naturellement dans les vignes, à Ville-d'Avray, à Montmorency, au-dessus des *Georges* et dans les champs, à Saint-Hubert; elle donne en juin des fleurs d'un blanc sale.

Les grenouilles l'aiment beaucoup.

853. 255. 1. *Myrica gale*, le Piment royal, le Galé d'occident. Il donne en avril des fleurs jaunes; il est très-commun à Saint-Léger.

Les habitans de cet endroit s'en chauffent et en chauffent les fours. On se servoit autrefois de ses feuilles comme du thé. Un médecin anglais a fait même un Traité exprès pour prouver que c'étoit le véritable thé; mais on a reconnu depuis que l'usage en étoit dangereux pour le cerveau; d'ailleurs on est actuellement bien convaincu à Paris et à Londres, que l'herbe de thé qu'on y cultive est différente en tout de notre Galé.

On emploie les chatons pour faire la bierre; cette plante étoit autrefois très-usitée pour parfumer les garde-robes et mêmes les chambres; on en tire une couleur jaune nouvellement en usage en Suede pour la teinture des laines. On a attribué à cet arbuste aquatique la vertu de rendre l'eau des ruisseaux qu'il borde beaucoup plus propre aux degrais des étoffes de laine, dans les moulins à foulon.

854. 256. 1. *Myriophyllum spicatum*, le Volant-d'eau à épis. On en trouve dans presque tous les marais et étangs des environs de Paris; il donne, depuis mai jusqu'à la fin de l'été, des fleurs d'un blanc sale.

Les chevres et les moutons ne touchent point à cette plante.

855. o. 2. *Myriophyllum verticillatum*, le Volant-d'eau verticillé. On en trouve dans les étangs de Meudon, de Bondy et de Coquenard; il fleurit en même temps et de même que le Volant-d'eau à épis.

856. 258. 1. *Naias marina*, la Naïade de mer. Elle donne en juin et juillet des fleurs d'un blanc sale: elle est commune sur les bords de la Seine, vis-à-vis Conflans, dans les étangs de Coquenard, de Saint-Gratien et de l'abbaye de Livry; il s'en trouve une variété plus petite, qui ne fleurit qu'en août et septembre, et dont les fleurs sont pareillement d'un blanc sale. Cette variété se trouve dans des cavités sur les bords de la Marne, vis-à-vis les Cuviers, et est commune dans les bassins des Tuileries.

857. 258. 1. *Narcissus poëticus*, le Narcisse des poëtes. Il fleurit en mai, donne des fleurs blanches, se trouve dans les prés, à Bicêtre.

Cette plante est âcre et carminative, on n'en fait aucun usage en médecine, elle est également inutile dans les prairies; mais elle pourroit servir à orner les parterres.

858. o. 2. *Narcissus pseudo-narcissus*, le Porrion, la Blutte, le faux Narcisse, le Cou-de-Chameau, l'Aïaut. Il donne en avril des fleurs jaunes: on en trouve dans les bois des environs de Paris, notamment dans les bois de Neuilly-sur-Marne, à Senart et Chantilly.

La racine de cette plante purge, dit-on, à la dose de deux gros ou plus; elle est d'usage pour orner les parterres, sur les bords des plattes-bandes. Nous avons publié une Dissertation sur ce genre de plante dans notre *grande Collection d'histoire naturelle*: voyez cette Collection.

Dufresnoy, médecin de Valenciennes, a obtenu les plus grands succès par l'extrait de ce Narcisse, contre les convulsions les plus fortes et les plus invétérées, contre la coqueluche, l'épilepsie et le tétanos. Les observations de ce médecin sont trop intéressantes et trop nouvelles pour ne pas les rapporter ici; il n'y avoit peut-être

être pas de ville, même en Flandres, dit ce médecin, où l'on fît, avant la révolution, plus de processions qu'à Valenciennes; tous les habitans se faisoient un devoir de joncher les rues par lesquelles ces processions passoient, de verdure et des fleurs que la saison leur fournissoit. Les fleurs qu'ils employoient à cet usage étoient celles du faux Narcisse, que les jeunes gens de la campagne venoient vendre à la ville; indépendamment de ce goût qu'avoient les habitans de Valenciennes, et tous les Flamands en général, ils étoient dans l'usage d'orner de fleurs les statues des saints et saintes qu'ils plaçoient dans leurs maisons: ce préambule est nécessaire aux observations de Dufresnoy.

Première observation. En 1786, deux des trois processions qui se faisoient dans le mois d'août, n'ayant pu sortir à cause du mauvais temps, une fille, depuis long-temps vaporeuse, et souvent attaquée de légères *convulsions*, avoit fait mettre dans sa chambre les Narcisses destinés pour être éparpillés dans la rue devant sa porte, au passage d'une de ces processions.

Le lendemain elle dit à Dufresnoy qu'elle éprouvoit dans son état un grand changement, qu'elle n'avoit pas eu de *convulsions*, et qu'elle avoit mieux dormi, ce qu'elle ne pouvoit attribuer, ajoutoit-elle, qu'aux prières qu'elle ne cessoit d'adresser depuis long-temps à *Notre-Dame du Saint-Cordon.*

En réfléchissant sur ce changement, Dufresnoy crut ne pouvoir en attribuer la cause qu'aux fleurs dont sa chambre étoit remplie; pour s'en assurer, il lui conseilla de les faire renouveller: elle le fit, et la nuit suivante fut très-bonne et sans convulsions, ce qui n'étoit pas arrivé depuis bien du temps.

Le lendemain, Dufresnoy fit balayer et jetter les fleurs; on ouvrit les fenêtres pendant la journée, les convulsions reparurent dans la nuit et les deux jours suivans, il fit de nouveau garnir sa chambre de fleurs, et elle n'eut pas de convulsions ce jour-là.

Dufresnoy, ne doutant plus alors qu'elle ne fût redevable du changement qu'elle éprouvoit, à l'esprit recteur qui s'échappoit des fleurs, crut pouvoir en essayer l'extrait, pour calmer les mouvemens convulsifs d'une ma-

lade qu'il traitoit depuis, mais d'une maniere différente; l'effet a surpassé ses espérances.

Deuxieme observation. Dufresnoy a fait broyer six grains d'extrait de Narcisse avec une demi-once de sucre blanc, et diviser le tout en douze parties égales.

La malade qui se nommoit ci-devant mademoiselle de Saint-Quentin, et sur laquelle nul remede n'avoit produit jusqu'à ce jour aucun effet pour ses convulsions, prenoit quatre paquets par jour de ce mélange : un le matin à jeun, le second à onze heures, le troisieme à cinq heures du soir, et le quatrieme à neuf heures. Ces paquets ont diminué les convulsions, et fatigué la malade par les vomissemens.

Dufresnoy voulut connoître l'effet de ce remede administré à plus forte dose, il fit en conséquence composer des pilulles d'un grain de cet extrait; ce remede enchaîna les convulsions au point que, depuis que la malade en eut fait usage à pareille dose, elle en fut presqu'entiérement délivrée.

Elle fut quelquefois trois semaines, un mois et même plus long-temps à n'en ressentir aucune atteinte, et les convulsions ne reparoissoient que lorsqu'elle oublioit de prendre des pilulles qui lui donnoient presque toujours envie de vomir.

Pendant dix ans, elle n'avoit pu entendre gronder le tonnerre, au moins quatre heures avant le commencement de l'orage, elle tomboit dans des convulsions qui lui faisoient perdre l'usage de ses sens, et elles ne cessoient que quatre ou cinq heures après l'orage passé; dans le mois de juin 1786, elle entendit gronder le tonnerre pour la premiere fois depuis dix ans.

Troisieme observation. Dans le mois de juin 1786, je fus appelé, dit Dufresnoy, à l'hôpital des Enfans-trouvés, où les pauvres filles viennent déposer le fruit de leur libertinage ou de leur foiblesse, pour venir au secours d'une d'entr'elles qui éprouvoit, au moment d'accoucher, des convulsions si violentes que trois personnes avoient peine à la tenir; je fis préparer, ajoute-t-il, six paquets composés chacun d'un grain d'extrait de Narcisse, broyé avec un demi-gros de sucre blanc; on donna le premier sur les sept heures du matin, délayé dans une

cuillerée d'eau tiede ; on continue de demi-heure en demi-heure ; le quatrieme paquet a fait cesser les convulsions, la fille est accouchée vers les deux heures après midi du même jour, et douze jours après elle est sortie de l'hôpital pour s'en retourner chez elle. Dufresnoy rapporte d'autres observations qui constatent l'efficacité de cette plante contre les convulsions.

Pour faire l'extrait de Narcisse, on fait mettre dans un chaudron à moitié rempli d'eau de riviere, des fleurs de Narcisse de prés ou bois, avec leurs pédicules, on fait bouillir et passer au tamis, et épaissir en consistance d'extrait.

Dufresnoy dit avoir prescrit dans la coqueluche, avec un succès difficile à exprimer, une infusion de fleurs de Narcisse.

Trois fleurs pour une livre d'eau suffisent, il en a rarement mis davantage; on édulcore l'infusion avec du sucre et on l'aromatise avec de l'eau de fleurs d'orange; les petits enfans refusent rarement cette boisson.

Pour les faire vomir, on leur fait prendre une demi-once de syrop de Narcisse, préparé avec les fleurs distillées de cette plante; on donne ce syrop depuis un demi-gros jusqu'à une demi-once, et même une once; mais presque toujours par un gros chaque fois, et de quart-d'heure en quart-d'heure. Il ne faut pas préparer le syrop de Narcisse avec les fleurs récentes, parce qu'il est trop sujet à fermenter et à se décomposer par la trop grande quantité de mucilage qu'il renferme.

Le syrop se compose avec quatre onces de fleurs de Narcisses seches; on les fait bouillir pendant cinq ou six minutes dans une livre d'eau avec une livre de sucre blanc ; on clarifie avec un blanc d'œuf, on passe la liqueur par le blanchet, et l'on fait cuire en consistance de syrop.

Ce même syrop fait vomir les malades sans les fatiguer, et calme de plus les quintes de toux qu'ils éprouvent dans cette maladie.

Dufresnoy a souvent purgé les malades avec quelques grains de poudre de jalap délayés dans une cuillerée d'émulsion sucrée, il a été plusieurs fois obligé de recourir à la saignée.

L'infusion des fleurs de Narcisse faisoit la base de leur boisson; il leur donnoit aussi de l'eau de navets préparée avec un collet de mouton et du petit lait clarifié; des bavaroises à l'eau, aidoient à varier leur boisson, en consultant leurs goûts.

On nourrissoit les malades avec des soupes maigres, ou à la viande, ou des panades; il leur permettoit aussi des fruits cuits et mêmes cruds, quand on en trouvoit de fondans.

Lorsque la maladie tire à sa fin, on leur donne des alimens plus nourrissans, du blanc de poulet bouilli ou rôti, etc.

C'est avec ce traitement que Dufresnoy a guéri quarante-deux enfans d'une toux convulsive, et coqueluche qui regnoit à Valenciennes en 1786.

Kock, médecin de Bruxelles, a écrit à Dufresnoy, le 7 décembre 1796, sur les bons effets qu'il a expérimentés, au sujet de cette plante, dans les coqueluches. Rempul, professeur en médecine, a préconisé, dans le numéro 89 des Annonces des Pays-Bas autrichiens, le 6 octobre 1792, avec beaucoup de chaleur, l'importance de la découverte du Narcisse dans la coqueluche. Il est inutile de donner ici l'extrait de l'apologie qu'il en a fait.

Dufresnoy attribue encore à ce Narcisse des propriétés contre l'épilepsie; il ne donne pas néanmoins le Narcisse comme un spécifique pour guérir toutes les différentes especes d'épilepsie, mais pour un remede qui a souvent obtenu du succès sur des malades, préparés par un régime de plusieurs mois, et qui n'avoient éprouvés aucun effet de la valériane et d'autres remedes épileptiques; il rapportoit à ce sujet des observations sur la guérison de ces épileptiques. Il seroit trop long d'en donner ici le journal, pour en venir plutôt à sa propriété contre le *tétanos*.

Le maréchal de Castres, ministre de la marine, desirant écarter les ravages que le tétanos exerçoit en Amérique sur les négrillons de Saint-Domingue, écrivit en 1788 aux intendans de toutes les généralités de la France, pour les engager à s'informer s'il y avoit dans leurs départemens des gens de l'art qui puissent indiquer les re-

medes efficaces contre cette maladie qui désole fréquemment les colonies.

Senac de Meilhan, intendant de la ci-devant province du Hainault, avoit été pour ainsi dire témoin oculaire de la guérison de la citoyenne Saint-Quentin, sœur d'un de ses secrétaires : il fit part à Dufresnoy de la demande du ministre; à l'instant le susdit Dufresnoy lui remit trois livres d'extrait de Narcisse, préparé sous ses yeux; il joignit à l'extrait un mémoire sur la maniere de l'extraire. L'intendant adressa le tout au ministre, et le ministre le fit expédier pour l'académie ou cercle du Cap-Français.

En 1788, le médecin Attaud écrivit à Dufresnoy, pour l'informer des bons effets opérés par l'extrait de Narcisse, dans le traitement du tétanos et de l'épilepsie des négrillons, et pour lui redemander quelques boîtes de cet extrait.

Les anciennes hospitalieres de l'Hôtel-Dieu de Valenciennes se souvenoient encore du tétanos, qui avoit tué tous les blessés de la bataille de Fontenoy, lorsque le brave Jean-Pierre Jacques, capitaine des chasseurs du bataillon des Quatre-Nations, fut attaqué de cette maladie, le 30 mars 1793.

Cet officier avoit reçu, le 13 du même mois, dans l'affaire de Basselincle, un coup de feu à la main droite.

Le citoyen Hego, chirurgien-major de l'hôpital militaire, voulut conserver la main de ce capitaine, dont on avoit voulu faire l'amputation; après le combat, ce chirurgien se chargea du pansement de ce blessé, conjointement avec son aide.

Le 30 mars, le blessé fut attaqué d'un tétanos des plus violens; il avoit les mâchoires si serrées qu'il n'étoit pas possible de lui faire passer entre les dents une piece de six liards.

Le citoyen Hego, voyant que le malade ne pouvoit plus avaler, employa en lavemens le musc, l'ache, le laudanum liquide, les fleurs de zinc, délayés dans une infusion de racines de valériane sauvage; rien ne réussit; ce chirurgien ne pouvoit pas ordonner les bains froids, parce que le malade avoit la poitrine ulcérée, à la suite d'un rhume négligé.

Cette complication de maux porta le citoyen Hego à engager le médecin Dufresnoy de voir avec lui le capitaine Jacques ; et en effet, il le vit le 3 avril, et lui proposa le Narcisse en lavement, à la dose d'un demi-gros, et lui fit appliquer en même temps du même extrait sur la mâchoire inférieure.

Ce fut vers les quatre heures du soir que ces remedes furent administrés, et le lendemain matin, la mâchoire se trouva assez relâchée pour faire passer entre les dents une piece de six liards et même quelques cuillerées de liquide ; le soir, le relâchement ayant paru faire quelques progrès, le médecin Dufresnoy ordonna deux grains d'extrait de Narcisse dans un peu d'eau sucrée, trois fois le jour.

Le 5, le malade ouvrit assez la bouche pour y faire passer une piece de douze sols ; on lui prescrivit ce jour-là, trois fois dans la journée, quatre grains d'extrait de Narcisse dissous dans une demi-once d'eau sucrée.

Le 6, la bouche s'ouvrit assez pour que l'on pût y introduire un écu de trois livres ; on augmenta tous les jours la dose d'extrait de deux grains, jusqu'à celle de vingt, trois fois le jour, le matin à jeun, à quatre et à neuf heures du soir.

Le 7 ; le malade ouvrit assez la mâchoire pour avaler une panade ; le 10, il dîna avec un œuf frais ; le 23, il se trouva parfaitement guéri de cette maladie.

Il répéta plusieurs fois que la soif qu'il avoit soufferte lui avoit souvent fait desirer la mort, pour faire cesser un supplice que les expressions les plus fortes ne pouvoient pas dépeindre.

Observation nouvelle. Jacques Mercier, de la commune d'Onin, près Valenciennes, âgé de cinquante-huit ans, voiturier de profession, est entré le 16 thermidor de l'an 6 de la république française, à l'hôpital civil, pour une fracture compliquée à la partie moyenne de la jambe gauche, causée par les deux roues de sa voiture, chargée de plusieurs milliers de charbon de terre ; les deux roues, en passant obliquement sur la partie moyenne de la jambe gauche, briserent en plusieurs pieces les tibia et péroné, déchirerent les muscles jumeaux et solaides.

Les chirurgiens en chef de l'hôpital appliquerent avec tant d'intelligence les bandages nécessaires pour contenir cette fracture, que la plaie n'a pas même souffert du *tétanos* survenu le 2 fructidor.

Ce blessé se plaignit, quelques jours avant, d'avoir les mâchoires totalement fermées et d'une légere difficulté dans les mouvemens de la mâchoire inférieure : les deux chirurgiens en chefs avoient inutilement employé l'opium et autres remedes indiqués par les plus habiles praticiens, pour enchaîner cette terrible maladie, qu'ils avoient tant de raison de redouter.

Le 2 fructidor au matin, ils trouverent les deux mâchoires si serrées l'une contre l'autre, que le blessé ne pouvoit plus articuler un mot, et qu'il ne fut pas possible de lui faire passer entre les dents une carte à jouer.

Les citoyens Duchesne et Billet (ce sont les deux chirurgiens de l'hospice) appellerent en consultation le médecin Dufresnoy, pour lui demander si le Narcisse, qu'ils lui avoient vu employer avec succès, ne conviendroit pas pour combattre le *tétanos* de Jacques Mercier : on convint d'en faire un nouvel essai sur ce blessé.

Deux hospitalieres de la maison se chargerent, en conséquence de la consultation, d'injecter, toutes les deux heures, par l'ouverture que laisse la chûte d'une dent, six grains d'extrait de Narcisse délayés dans une demi-cuillerée d'eau sucrée, et d'envelopper la mâchoire inférieure et le col de compresses trempées dans une forte décoction de fleurs de Narcisse, que l'on renouvelloit toutes les quatre heures.

Le 3, le malade s'apperçut d'un peu de relâchement dans la mâchoire inférieure ; le 4, cette mâchoire inférieure se trouva relâchée pour que l'on pût faire passer entre les dents une piece de six liards ; le 6, on y passoit une piece de douze sols ; le 8, on y passoit le bout du doigt, il mangea une panade ; le 12, il mâcha un peu de mie de pain trempée dans un œuf à la coque ; le 26 fructidor, jour de la fin de l'observation du médecin Dufresnoy, il mangea du pain et du poisson blanc ; il ne lui reste, et c'est par où finit Dufresnoy, qu'une

légere difficulté dans les mouvemens de la mâchoire inférieure, qui ne tardera pas à se dissiper.

Dufresnoy termine ses observations par une qui constate la vertu de l'extrait de Narcisse pour la guérison de l'épilepsie.

Jean Wise, âgé de cinquante-huit ans, natif de Liverpool, invalide et prisonnier anglais, est entré le 10 fructidor de l'an 6, à l'hôpital militaire de Valenciennes, attaqué d'un délire sans fievre, si furieux que les infirmiers furent obligés de le garder à vue pendant la nuit, pour l'empêcher de se précipiter par les fenêtres.

Le 11, vers les quatre heures du matin, il lui survint un accès si violent d'épilepsie, qu'il fallut cinq hommes pour le contenir dans son lit; il eut, vers les six heures du soir, un second accès aussi violent que le premier.

Le 12, sa raison étant rétablie, le médecin Dufresnoy pria l'interprête de l'interroger sur l'historique de sa maladie, en présence de M. Hevertson. Voici ce que nous en pûmes obtenir, dit Dufresnoy.

« Il y a près de quatorze ans, dit ce soldat, que j'eus la moitié du pied droit emportée par un boulet de canon d'un des vaisseaux que commandoit l'amiral Destaing: j'ai éprouvé, six mois après ma guérison, un délire furieux qui a duré près de deux jours; il s'est terminé par un accès si violent d'épilepsie, que l'on fut obligé de me faire tenir dans mon lit par plusieurs de mes camarades des plus robustes; cet accès dura quatre jours de suite, pendant lesquels j'avois chaque jour depuis deux jusqu'à cinq accès. Les remedes qu'on m'avoit fait prendre en Amérique ne m'ayant pas procuré le plus léger soulagement, je ne voulus plus rien prendre, quoique le délire et les accès épileptiques eussent constamment reparus deux fois par mois, les cinq derniers jours du premier et dernier quartier de chaque lune.

» Fait prisonnier, l'on me débarqua à Brest, où je ne tardai pas d'éprouver les mêmes symptômes: on me conduisit à l'hôpital de cette ville; après quatre mois de séjour dans cet hôpital, où je n'éprouvai pas plus de soulagement que dans celui de l'Amérique, j'en demandai ma sortie ».

D'après cet exposé du malade, Dufresnoy proposa

à M. Hevertson de le mettre à l'usage de la valériane sauvage, mariée avec le Narcisse, qu'il avoit employé déjà plusieurs fois avec succès. M. Hevertson y consentit: on lui prescrivit donc, matin et soir, un gros de racine de valériane sauvage, avec quatre grains de Narcisse par prise.

Le 12, on lui fit donner la même dose de valériane; mais avec huit grains d'extrait de Narcisse; on a continué d'augmenter chaque jour l'extrait de Narcisse de quatre grains, jusqu'au nombre de seize, deux fois le jour; le 19, le délire a reparu si foiblement, que l'infirmier de garde a suffi pour garder le malade.

Le 20, il n'eut que trois accès d'épilepsie, moins violens et moins longs que tous ceux qu'il avoit éprouvé depuis l'invasion de sa maladie.

Le délire devoit, suivant son calcul, reparoître le cinquieme jour complémentaire. Le premier vendémaire, an 7, à deux heures après-midi, il n'avoit encore rien éprouvé, pas même le mal-aise qui précédoit ordinairement le délire.

M. Hevertson et le médecin Dufresnoy se sont proposés pour lors de le garder encore un mois dans l'hôpital, à l'usage des remedes, qui semblent, par les heureux effets qu'ils ont produits, assurer sa parfaite guérison; mais nous n'en savons pas le résultat, pour pouvoir l'insérer ici.

Le Narcisse dont il s'agit et que Dufresnoy appelle, *Narcisse des prés*, parce qu'il s'en trouve sans doute beaucoup dans les prés aux environs de Valenciennes, quoique son séjour ordinaire soit les bois, est du nombre de ces plantes indigenes que l'on foule journellement aux pieds, sans qu'elles paroissent dignes de fixer l'attention; que l'on arrache avec mépris comme inutiles, et qui périssent sous la faulx du moissonneur, quoiqu'elles aient peut-être des vertus égales ou même supérieures à celles que nous faisons venir à grands frais de l'Amérique, des deux Indes et des continens les plus éloignés du nôtre, et que l'on distingue sous le nom de *plantes exotiques*.

859. 259. 1. *Nardus stricta*, le Nard serré. Cette plante, qui fait partie de la famille des graminés, fleu-

rit en juin et croît naturellement à Versailles, à Palaiseaux, à Senlis et à Compiegne; elle est vivace et est très-mauvaise pour les faucheurs, à moins que leur faulx ne soit bien aiguisée, elle leur échappe. Les corneilles l'arrachent souvent, à cause des différentes especes d'insectes qui se trouvent à ses racines, il est propre à former des gazons.

860. 260. 1. *Nepeta cataria*, l'Herbe-aux-chats commune, la Cataire. Elle est vivace, fleurit en juin et juillet, donne des fleurs blanches, croît dans les endroits humides aux environs de Paris, un peu en-deçà de la Barre, en venant à Saint-Denis, à Dammartin, à Fitz-James, à Clermont en Picardie.

Les chats aiment à se rouler sur cette plante; on la recommande contre la piqûre du scorpion; on emploie quelquefois ses feuilles dans les fournitures de salades.

La Cataire a une odeur aromatique, une saveur âcre, très-amere; elle est fort apéritive, propre à provoquer les menstrues, et est très-bien indiquée dans la passion histérique: on s'en sert en guise de thé, ou on la fait infuser dans du vin; on prend même son suc. Tabernæmontanus prétend que l'Herbe-aux-chats, bouillie dans de l'hydromel, guérit la jaunisse et la toux violente; on s'en sert dans les bains qu'on prescrit dans les pâles couleurs. G. Hoffmann dit que sa décoction guérit de la galle, pourvu qu'on y trempe seulement les mains; l'infusion de la Cataire est emmenagogue, et provoque les mois et les lochies supprimées par le relâchement des solides; elle est encore un excellent vermifuge; Schroder assure que cette même plante est très-bien indiquée pour diviser les humeurs glaireuses et visqueuses des bronches du poumon, ainsi on peut la faire entrer dans les tisannes et les apozêmes qu'on prescrit aux asthmatiques; on peut substituer cette plante à la Mélisse; elle est hystérique; elle entre dans l'eau hystérique, le syrop d'armoise et la poudre d'acier du Dispensaire de Paris. Les moutons mangent de la Cataire, les autres bestiaux n'en veulent point.

861. 261. 1. *Nigella arvensis*, la Nielle des champs, la Toute-épice, la Nielle sauvage ou bâtarde, la Poivrette commune. Elle est annuelle, croît dans les champs

de bleds aux environs de Paris, sur-tout après la moisson; elle fleurit vers la fin de l'été, et donne des fleurs bleues et blanches. On en cultive dans les jardins, à fleurs violettes, à cause de sa beauté. Dans le Levant, on en mêle avec le pain; elle est inutile dans les prairies : on prétend qu'elle est bonne pour engraisser la volaille.

La semence de cette plante infusée est apéritive, et très-bien indiquée dans la suppression des regles; elle a aussi une vertu incisive, elle atténue les humeurs visqueuses des bronches du poumon, et en facilite l'expectoration; sa dose est d'un gros incorporée avec le miel, à prendre le matin à jeun; il ne faut pas se servir de sa semence lorsqu'elle est fraîche, parce qu'elle est très-nuisible. On prescrit avec succès dans la colique venteuse une tisanne faite avec les sommités de camomille, de melilot, et de graine de Nielle. On tire par le nez la colature de cette infusion, après avoir préalablement rempli sa bouche d'eau, parce que sans cela ce qu'on attire par le nez, passeroit dans la bouche et le gosier. L'huile essentielle tirée de cette semence, produit le même effet, en frottant le bas des narines. Tournefort faisoit infuser des feuilles de marjolaine avec cette semence dans du vin blanc pour l'enchifrenement. Schroder rapporte que cette semence est fébrifuge, on lui attribue aussi une vertu vermifuge et anti-spasmodique. La racine de la Nielle mâchée arrête les hémorragies: on l'emploie en fumigation pour rappeller les noyés. On prétend que le parfum de ses semences fait mourir les punaises et autres insectes. Quand on ordonne la poudre de sa semence aux animaux, c'est à la dose d'un gros, mêlé avec du miel.

862. 264. 1. *Nymphaea lutea*, le Nénuphar jaune. Il est vivace, croît naturellement dans les bas des environs de Paris; il donne en juin, juillet et août des fleurs jaunes.

Les cochons mangent la racine et les feuilles de cette plante, les chevres mangent aussi quelquefois ses feuilles, les vaches et les chevaux n'en veulent point; sa fumée chasse les grillots domestiques; sa racine avec du lait

fait mourir ces mêmes grillots et les belettes : on peut l'employer en guise de tan.

863. o. 2. *Nymphæa alba*, le Nénuphar blanc, le Nénufar, le Volet, le Blanc-d'eau, le Plateau à fleurs blanches, le Lys d'étang. Il fleurit dans le même temps que l'espece précédente : sa fleur est blanche.

Ses tubercules et ses semences peuvent se manger; on les range dans la classe des comestibles; on peut s'en servir en guise de tan : au printemps, lorsque les feuilles paroissent sur l'eau, elles annoncent aux cultivateurs qu'il est temps de sortir les plantes de l'orangerie, et qu'il n'y a plus de gelée à craindre. Ces deux especes de plantes décorent assez bien les bordages des rivieres; les feuilles larges du Nénuphar blanc qui nagent sur l'eau et ses belles fleurs blanches, en forme de volant, ornent magnifiquement un canal pendant l'été : on peut aussi, en le plantant dans des baquets plongés au fond de l'eau, s'en servir pour décorer des bassins dans des jardins de ville.

La racine du Nénuphar est un peu gluante, amere, et rougit fortement le papier bleu. Cette même racine et la fleur passent pour adoucissantes, rafraîchissantes et humectantes. On fait prendre intérieurement leur décoction pour l'inflammation des reins et des autres visceres, pour le rhume, les fievres ardentes, l'ardeur et l'âcreté de l'urine, et dans les autres cas où il convient d'adoucir le sang : on s'en sert aussi extérieurement pour les inflammations, et pour décrasser et adoucir la peau, on prépare avec les fleurs un syrop un peu somnifere, on le prescrit dans les juleps et potions rafraîchissantes. Sa dose est d'une once. On se sert aussi de l'eau distillée de ses fleurs, depuis la dose de trois jusqu'à six onces : on prépare avec les calices et les étamines des mêmes fleurs, un miel qui est bon dans les lavemens adoucissans et émolliens. On prétend que la racine seule de cette plante, avalée dans du vin, convient pour le dévoiement, la dyssenterie, l'enflure, les obstructions de la rate : on en fait des cataplasmes pour les maux d'estomac et ceux de la vessie : on les mêle avec de l'eau pour effacer les rousseurs et autres taches de la peau; si on l'applique avec de la poix, elle guérit la

teigne; on attribue à sa graine les mêmes effets. Linnée révoque en doute toutes ces propriétés; cependant dans l'usage ordinaire, on emploie l'infusion et la décoction des fleurs et racines de cette plante, pour calmer les vomissemens de sang, l'hémophthysie, les pollutions nocturnes, la dyssenterie, les écoulemens vénériens. Quand on la prescrit aux animaux, dans les cas analogues à ceux de l'homme, c'est à la dose de quatre onces dans deux livres d'eau.

864. 263. 1. *OENANTHE fistulosa*, la Filipendule aquatique. On en trouve dans tous les prés et les fossés humides: elle donne en juin et juillet des fleurs blanches.

On prétend que cette plante est un poison mortel, mais cependant dans un degré moindre que l'espece suivante : elle cause dans l'estomac une ardeur très-douloureuse; elle trouble la vue et l'esprit, donne des convulsions, excite des hoquets et fait faire des efforts inouis pour vomir, occasionne des hémorrhagies, une tension considérable vers la région de l'estomac et en cautérise la tunique nerveuse. Les remedes à ce poison sont le beurre fondu, le lait et d'autres liqueurs onctueuses qui puissent adoucir le suc rongeur de cette plante, et l'évacuer par haut et par bas. Haller rapporte, d'après Brich, qu'un chien est mort en trois jours pour avoir avalé la racine de cette plante : aussi les habitans de la Bretagne l'emploient-ils très-efficacement pour détruire les taupes, en donnant à manger à ces animaux des noix qu'ils ont fait bouillir avec cette plante.

Les vaches et les chevaux n'en veulent absolument point, elle gâte même les prairies.

865. o. 2. *OEnanthe crocata*, l'OEnanthe au suc jaunâtre, l'OEnanthe safrané. Cette plante fournit un suc jaunâtre: elle fleurit en juin et juillet; ses fleurs sont blanches; elle est vivace. On en trouve dans les marais aux environs de Versailles.

Les tiges de cette espece étant cassées, il en sort un suc jaune et fétide : comme ses racines ont quelque ressemblance avec celles de la panais, plusieurs personnes en font malheureusement cuire et s'empoisonnent

elles et toute leur famille. C'est un poison des plus violens : la qualité venimeuse de cette plante a fait croire que c'étoit la ciguë des anciens ; mais Wepfer prétend que c'est le *sium alterum olusatrifacie* de Lobel, comme on peut le voir au long dans le traité de la ciguë de cet auteur.

Dans le nº. 238 des Transactions philosophiques, Vaughen, en parlant de cette plante, dit que des jeunes garçons en ayant mangé beaucoup le long d'un ruisseau, et ayant pris ses racines pour celles du *sium aquaticum*, plusieurs en moururent au moment même, de convulsions ; l'un de ces garçons courut tout effrayé pour retourner chez lui, et but sur la route quantité de lait nouvellement trait, ce qui le fit suer et chassa tout le venin. Vaughen rapporte aussi qu'un Hollandais fut empoisonné pour avoir mangé dans du potage les sommités de cette plante. Les brebis mangent néanmoins de cette plante.

866. o. 9. *OEnanthe pimpinelloides*, la Filipendule des marais, l'OEnanthe en forme de pimprenelle, l'Œnanthe pimpinelloïde. On en trouve dans les prés : elle y donne en juin et juillet des fleurs blanches.

Sa racine est d'usage en médecine ; on la regarde avec raison comme détersive, apéritive et diurétique. Magnol, dans le catalogue des plantes des environs de Montpellier, assure qu'elle a les mêmes vertus que la Filipendule ordinaire : il faut bien prendre garde de confondre cette espece avec les deux premieres, qui sont très-venimeuses.

867. 264. 1. *OEnothera biennis*, l'Herbe-aux-ânes commune, l'Onagre. Elle est bisannuelle : elle est indigene dans la Virginie, depuis 1614 : elle s'est naturalisée en France ; elle est actuellement très-commune dans les bois de Verrieres et le bois Jacques, queue de l'étang d'Enghien, à Chantilly et à Fontainebleau ; elle donne pendant tout l'été des fleurs jaunes.

Quelques auteurs la regardent comme un excellent vulnéraire et détersif : on emploie son herbe en infusion ou en décoction, pilée ou appliquée. Les Indiens du Para s'en servent comme d'un résolutif ; ils l'appliquent sur les glandes de l'aine, pour en dissiper leur

gorgement : dans la Carniole, on mange sa racine en salade.

Cette plante peut très-bien occuper une place dans nos parterres, tant par son port que par ses belles fleurs jaunes.

868. 265. 1. *Ononis arvensis*, l'Arrête-bœuf ordinaire, la Bugrane des champs, l'Arrête-bœuf épineuse, la Bugrande, la Bugrave, l'Agovan, le Tenon, le Chaupoint. Il est vivace, croît naturellement dans les endroits arides des environs de Paris : Il donne en juin et juillet des fleurs rouges : il y en a une variété épineuse ; cette variété acquiert des épines en vieillissant.

Du temps de Dioscoride, on confisoit dans la saumure l'Ononis avant qu'il fut épineux, et on le servoit dans les repas, comme un mêts très-agréable.

L'Arrête-bœuf est apéritif et diurétique : on se sert ordinairement en médecine, pour cet usage, de sa racine et de son écorce ; elle est mise au nombre des cinq petites racines apéritives, qui sont le caprier, le chardon-roland, le chiendent, la garance et l'Arrête-bœuf. Si on en croit Simon Pauli, l'Arrête-bœuf est un excellent remède contre le calcul des reins et de la vessie. Matthiole le vante beaucoup, de même qu'Ettmuller, pour guérir les sarcocelles ; mais Alexandre Pristerius et Olaus Borrichius révoquent en doute cette prétendue vertu ; ils prétendent que Matthiole et Ettmuller se sont trompés, qu'ils ont confondu les hydroceles avec les sarcocelles ; car, disent-ils, la racine de cette plante étant très-diurétique, est propre pour évacuer les eaux cachées dans les plis des testicules.

Ettmuller recommande très-fort l'essence d'Arrête-bœuf, dans les maladies qui reconnoissent pour cause le calcul. Pour faire cette essence, on prend la plante entière fraîche, avec les racines et les fleurs ; on la coupe fort mince, on verse dessus de l'esprit-de-vin, à la hauteur de quatre travers de doigt ; on laisse digérer le tout pendant huit jours et huit nuits dans un lieu chaud ; on distille ensuite, suivant les regles de l'art : on infuse dans la liqueur distillée, de la plante fraîche, avec les racines et les fleurs ; on y ajoute du sel calciné de la même

plante, on laisse ensuite digérer le tout pendant huit jours et huit nuits, on en exprime fortement la colature, on conserve la liqueur exprimée pendant quelques jours, après quoi on sépare la liqueur limpide et on la garde pour l'usage : sa dose est depuis une demi-once jusqu'à deux onces.

C'est à tort que quelques praticiens conseillent l'eau distillée de cette plante, soit dans les rétentions d'urine, soit dans les hernies : cette plante perd beaucoup de sa vertu par la distillation : on prescrit plutôt sa racine en décoction, soit dans les tisannes, soit dans les bouillons et apozemes; elle est plus efficace, ainsi préparée; elle est recommandée comme très-bonne contre la jaunisse, la suppression des mois, le calcul et les hémorrhoïdes enflammées : quelques praticiens font infuser deux gros de l'écorce de cette racine dans un verre de vin blanc, et la font boire dans la colique néphrétique, lorsqu'on est obligé d'employer les diurétiques, après avoir cependant préparé le malade par le bain. Mappus, dans son Histoire des plantes d'Alsace, dit que la racine d'Arrête-bœuf, cuite en pâte avec du miel, pousse violemment les urines, et en cela ils ne font que confirmer le sentiment des anciens, de même qu'Adanson, lorsqu'il dit que cette plante est diurétique, emmenagogue; mais il faut, continue Mappus, boire cette décoction chaude et en continuer l'usage pendant long-temps, et si on veut rendre cette boisson encore plus diurétique, il faut y ajouter du sel végétal.

On se sert aussi extérieurement de la décoction de cette plante; elle est un très-bon détersif; on la vante beaucoup en gargarisme, pour le scorbut, les maux de gorge, l'enflure des gencives et la douleur des dents qui provient d'une cause scorbutique.

La décoction d'Arrête-bœuf fait uriner les chevaux et rend les urines de couleur d'orange; la dose est de deux onces sur une livre d'eau, pour les animaux, lorsqu'on la prescrit en décoction, et d'une once en poudre.

Les vaches et les moutons mangent cette plante, tandis qu'elle est verte; d'ailleurs, elle est inutile et même nuisible dans les prairies; ses épines incommodent les bestiaux,

bestiaux, sur-tout lorsqu'elle est seche, les chevaux et les cochons n'en veulent point.

869. o. 2. *Ononis minutissima*, l'Arrête-bœuf très-menu; il est vivace. On en trouve, mais rarement, au bois de Boulogne: il est plus commun à Fontainebleau, au mail d'Henri IV, et au petit Mont-Sauvet, dans la forêt de Compiegne; il donne en juin et juillet des fleurs rouges.

870. o. 3. *Ononis natrix*, l'Arrête-bœuf à fleurs jaunes, la Bugrane visqueuse, l'Arrête-bœuf odorant. Il est vivace: on en rencontre sur les hauteurs de Sevres, au-dessus de la verrerie et aux environs du château Frayé; il fleurit tout l'été, donne des fleurs jaunes.

Il a les propriétés de la premiere espece; il est assez inutile dans les prairies; les chevaux et les cochons n'en veulent point, cependant les vaches, les chevres et sur-tout les moutons le mangent.

Cette plante mérite d'occuper une place dans nos jardins, à cause de la beauté de sa fleur.

871. 266. 1. *Onopordum acanthium*, l'Onoporde en forme d'acanthe, le Pédane. Il est bisannuel, croît dans presque tous les terreins incultes et cultivés, et donne en juin des fleurs rouges.

On regarde cette plante comme vulnéraire et détersive; sa racine passe pour être apéritive et carminative; elle est, dit-on, anti-épileptique; cependant on ne l'emploie que très-rarement en médecine. Durande dit que son suc exprimé a été recommandé extérieurement contre le cancer des levres, auquel on applique encore le réceptacle de la fleur. On mange la racine, les têtes et même les tiges dépouillées de leur écorce, avant la pousse des fleurs; elles sont aussi bonnes au goût que les artichauds; on retire des semences, qui mûrissent très-promptement, une huile assez abondante et très-bonne à brûler; les fleurs caillent le lait. Les vaches, les chevres et les chevaux ne touchent point à cette plante; mais les ânes l'aiment beaucoup; elle fait une espece de bruit sous la dent de ces animaux: la plante nuit aux terres cultivées.

872. 267. 1. *Ophioglossum vulgatum*, la Langue-de-serpent, l'Herbe-sans-couture. Cette plante est commune

dans les près humides et dans les marais des bois : on en trouve sur-tout dans les prairies environnées de bois, elle fleurit en juin et juillet, et jette, à la façon des fougeres, une poussiere jaune : il s'en trouve plusieurs variétés, une entr'autres à feuilles un peu arrondies.

Nous observons, au sujet de la langue-de-serpent, que transplantée dans des jardins en des lieux ombragés, elle y dure et repousse toutes les années en avril, ou un peu plus tard dans le mois de mai, et elle reste en vigueur jusqu'au mois de juin; mais peu après elle se fane entiérement, et on ne l'apperçoit plus ; cependant sa racine s'enfonce profondément en terre, de façon qu'elle est difficile à arracher. J. Bauhin observe que la Langue-de-serpent varie, ayant quelquefois la feuille sinuée, et l'épi, qui est communément simple, est double et même triple. Mentzelius a remarqué la même chose, outre d'autres variétés par rapport à la grandeur ; quelques autres croient que les anciens n'ont point parlé de cette plante ; du moins les botanistes ne conviennent point entr'eux sous quel nom elle leur a été connue.

Tous les auteurs conviennent que la Langue-de-serpent est vulnéraire, soit prise à l'intérieur, soit appliquée extérieurement. Dodoëns dit que Baptiste Sardus prétendoit guérir les descentes par l'usage de la poudre de cette plante ; Cœsalpin l'estimoit bonne pour les ulceres, étant pilée et appliquée en cataplasme. La maniere de s'en servir la plus connue, est de la faire infuser au soleil pendant du temps, dans de la bonne huile d'olives, et de passer ensuite le tout dans un linge avec une forte expression ; on a par ce moyen un *baume* fort utile pour les plaies, et autant estimable que l'huile de millepertuis. On emploie encore ce baume dans les maux de gorge violens, on en frotte la partie, et l'on en fait avaler quelques cuillerées au malade. Les feuilles de cette plante entrent dans les eaux vulnéraires de la Pharmacopée de Paris ; cependant il ne paroît pas qu'on en fasse beaucoup d'usage, on en prend néanmoins l'infusion dans du vin blanc, dans les cas où il y a une forte contusion.

873. 268. 1. *Ophris nidus avis*, le Nid d'oiseau. On en trouve dans presque tous les bois des environs de

Paris : il fleurit en mai, ses fleurs sont d'une couleur roussâtre, de même que toute la plante.

Cette plante a un goût amer, âpre et passe pour détersive, résolutive et vulnéraire, appliquée extérieurement.

874. o. 2. *Ophris spiralis*, la Double feuille spirale, l'Ophrise en spirale. Cette espece croît naturellement dans les endroits garnis de chiendents : il s'en trouve trois variétés ; on en rencontre sur la pelouse d'Avron, le long du chemin de terre qui conduit de Maison-Blanche à Saint-Hubert, et sur les bords des bois, à Chailly.

875. o. 3. *Ophris ovata*, l'Ophrise ovale, la Double feuille. Il s'en trouve néanmoins une variété à trois feuilles : elle donne en mai et juin des fleurs verdâtres : elle est vivace et croît naturellement dans les prairies humides des environs de Paris.

On attribue à cette plante une vertu vulnéraire ; mais elle n'est pas d'un grand usage.

876. o. 4. *Ophris paludosa*, l'Ophrise des marais. Cette plante donne en mai et juin des fleurs verdâtres de la même couleur que celles de la plante entiere ; elle croît naturellement dans les marais, on en trouve dans les prés, à Buc.

877. o. 5. *Ophris insectifera*, l'Ophrise-mouche, l'Ophrise semblable à des insectes. Il s'en trouve plusieurs variétés et sous-variétés : on en trouve une variété qui a du rapport avec une abeille : cette variété, qui est fort curieuse, se trouve dans les parcs de Sceaux et de Saint-Cloud, de même que dans les prairies de Neuilly-sur-Marne : la seconde variété, qui a du rapport à la mouche qui se nomme *bourdon*, se rencontre dans le parc de Saint-Maur et à Saint-Léger, sur les bords des fossés, au-dessus des Planets : on trouve dans le parc de Sceaux la variété à laquelle il a plu à Lamarck, dans sa Flore française incomplete, de donner le nom d'*Ophris muscaria*.

878. o. 6. *Ophris antropophora*, l'Ophrise qui représente un homme nud. On trouve cette plante aux environs de Paris, entre Samoy et Valvin, sur la pente et autour du canal de Fontainebleau.

Depuis quelques temps, on cultive dans les jardins

des fleuristes les différentes especes et variétés d'Ophrise, à cause de la singularité et en même temps de la beauté de leurs fleurs.

879. 269. 1. *Orchis biflora*, l'Orchide à deux fleurs, la Doucette, l'Orquis, le Satyrion. Elle se trouve dans presque tous les prés et bois : elle donne pendant tout l'été des fleurs blanches d'une odeur suave.

La fleur plaît aux abeilles et autres insectes.

880. o. 2. *Orchis pyramidalis*, l'Orchide pyramidale, l'Orquis pyramidal. Cette plante est commune dans les gazons qui bordent la premiere piece d'eau, en entrant dans le parc de Fontainebleau : elle donne en mai des fleurs purpurines.

881. o. 3. *Orchis coriophora*, l'Orquis-punaise, l'Orchide à odeur de bouc. Elle est vivace, croît dans presque tous les prés humides, donne en mai des fleurs d'une couleur livide et d'une odeur de punaise.

882. o. 4. *Orchis morio*, l'Orchis morio, l'Orchide des boutiques, l'Orchis bouffon. Cette plante est vivace, croît naturellement dans les forêts escarpées des environs de Paris : elle donne en mai des fleurs rouges.

C'est sur-tout avec les racines de cette plante que les Persans et les Turcs préparent le salep : on ramasse les racines, lorsque la plante a donné ses semences et que les tiges commencent à se sécher ; on les dépouille de leurs fibres, de leurs enveloppes et du tubercule desséché de l'année précédente : on les lave dans l'eau froide, ensuite on les fait bouillir un moment dans de nouvelle eau, après quoi on les égoute : on les enfile en forme de chapelet, pour les faire sécher au soleil, où elles acquierent la dureté de la gomme arabique : ces racines, ainsi préparées et mises en poudre, bouillies dans de l'eau, en prenant soin de remuer beaucoup, se réduisent en gelée et fournissent aux malades une nourriture légere, très-convenable dans la pulmonie, la dyssenterie, la foiblesse extrême de l'estomac, l'épuisement.

Les chevres mangent l'Orquis bouffon, les chevaux n'en veulent point.

883. o. 5. *Orchis mascula*, l'Orquis mâle, l'Orchide à feuilles tachées. Il s'en trouve une variété à feuilles

non tachetées : on trouve cette espece sur les buttes de Sevres, le Mont-Valérien, dans la forêt de Montmorency, sur le bord des fossés et allées : elle donne en avril des fleurs rouges.

Les anciens préparoient, avec la racine de cet Orchis et la mie de pain, un cataplasme qu'ils appliquoient sur le charbon : la gelée d'Orchis a, comme tous les mucilagineux, la propriété de rendre les huiles solubles dans l'eau ; c'est pourquoi le salep cuit avec le chocolat fait que cette boisson devient plus légere pour les estomacs délicats : c'est avec cet Orchis très-commun que Retz a préparé un salep absolument semblable à celui du Levant : on peut employer au même usage les racines de tous les autres Orchis, des ophris et des satirions.

884. o. 6. *Orchis ustulata*, l'Orquis brûlé, l'Orchide brûlée. On trouve cette plante, qui est vivace, dans les prés du Plessis-Piquet, de Moulignon et à l'entrée de la forêt de Fontainebleau, du côté de Chailly : elle fleurit en mai dans les deux premiers endroits, et en juillet à Fontainebleau.

885. o. 7. *Orchis militaris*, le Casque militaire, l'Orchide militaire. Vaillant en a désigné et représenté trois variétés : on en trouve dans presque tous les bois : le temps de la floraison est en avril et mai, ses fleurs sont d'un rouge pâle, tachées de pourpre noirâtre sur la partie inférieure.

886. o. 8. *Orchis latifolia*, l'Orchide à larges feuilles. Cette espece croît naturellement dans presque tous les prés humides des environs de Paris : elle donne en mai des fleurs purpurines, il s'en trouve une variété à feuilles tachetées.

Les vaches mangent cette plante, dont les chevaux ne veulent point.

887. o. 9. *Orchis maculata*, l'Orquis maculé, l'Orchide maculée. Elle est vivace, se trouve naturellement dans les prairies succulentes, donne en mai et juin des fleurs panachées de bleu et rouge, il y en a une variété à fleurs blanches.

Les moutons et quelquefois les vaches en mangent, les chevres et les chevaux n'en veulent point. Les dif-

férentes especes d'Orchides doivent être regardées comme inutiles dans les prairies.

888. o. 10. *Orchis conopsea*, l'Orquis à long éperon, l'Orchide non maculée. Elle est vivace, ses fleurs sont rouges, non mouchetées, elles paroissent en mai et juin, on en trouve dans les prairies montueuses des environs de Paris.

Les vaches ne touchent point à cette plante.

889. o. 11. *Orchis abortiva*, l'Orchide avortée. Elle donne en mai et juin des fleurs violettes : elle est vivace et se trouve à Abbecourt.

Depuis peu les fleuristes d'Harlem cultivent dans des pots l'Orchide, dont la fleur représente une abeille. Nous avons vu à Saint-Germain, chez Trocherault, un gradin très-beau et très-varié, garni de ces sortes de fleurs.

Kœlreulter, médecin, a observé une espece singuliere de fécondation dans les différentes Orchides, de même que dans le genre des *asclepias*. Descemet, botaniste ignoré, a lu à l'académie des sciences, en 1779, un Mémoire sur cette nouvelle espece de fécondation des asclepias, et en a promis un autre sur celle des Orchides; mais comme l'auteur qui lui avoit fourni le premier mémoire, et qui en avoit promis un second, est mort, il est probable que Descemet en restera à son premier mémoire. Jacquin a publié aussi, dans son *misellanea*, des observations pareilles à celles de Kœlreulter.

890. 270. 1. *Origanum vulgare*, l'Origan commun. Il est commun aux environs de Paris, et y fleurit en juin, juillet et août : il donne des fleurs purpurines et quelquefois blanches.

Les habitans du Nord se servent de cette plante pour leurs sauces; ils l'emploient aussi en guise de tabac. L'Origan empêche la bierre de s'aigrir; ses feuilles rôties se prennent en guise de thé : la poudre de ses feuilles et de ses fleurs séchées à l'ombre, est céphalique et propre à faire couler par le nez les sérosités. On prescrit efficacement l'infusion de ses fleurs dans la suppression des urines et des regles; elles font aussi évacuer avec plus de facilité les pulmoniques et ceux qui ont une toux opiniâtre. L'Origan est apéritif, incisif, hystérique

et stomachique : on se sert avec succès, dans les indigestions, les rapports aigres et les vents, de son eau distillée, de son huile essentielle, de son syrop et de sa conserve. Son huile essentielle est très-agréable, elle réjouit les sens et appaise les douleurs des dents, en mettant du coton qui est imbibé dans le creux de la dent gâtée ; pour le rhume de cerveau et le torticolis, on fait sécher l'Origan au feu, et on l'enveloppe tout chaud dans un linge, dont on couvre bien la tête : on se sert encore de l'Origan dans les demi-bains.

Quand on prescrit la poudre de cette plante aux animaux, dans les cas analogues à ceux de l'homme, c'est à la dose d'une demi-once, et sa décoction à celle d'une poignée dans deux livres d'eau ; les chevres, les moutons, les chevaux mangent de cette plante, mais les vaches n'en veulent point.

L'Origan empêche le lait de se cailler promptement ; les fourmis haïssent cette plante, mais sa fleur plaît aux abeilles. En Suede, les gens de campagne teignent leurs laines en rouge et en pourpre avec ses sommités. Elle peut encore servir de décoration dans les parterres.

891. 271. 1. *Ornithogallum luteum*, l'Ornithogalle jaune, l'Etoile jaune, le Porrion, la Chavarde. Cette plante est très-commune aux Tuileries, aux pieds des arbres, dans les bosquets des parcs et jardins ; elle fleurit à la fin de mars, et donne des fleurs intérieurement jaunes.

On l'emploie pour l'ornement des jardins, mais uniquement pour faire variété.

892. o. 2. *Ornithogallum minimum*, l'Ornithogalle très-petit, l'Ornithogalle mineur. On trouve cette plante communément dans les endroits cultivés, sur-tout dans ceux où l'on cultive les légumes.

On mange, dans les temps de disette, les racines crues de ces deux plantes, ou rôties au feu ; les chevres, les moutons en mangent, mais les vaches et les cochons n'en veulent point.

893. o. 3. *Ornithogallum pyrennicum*, l'Ornithogalle des Pyrennées. Cette plante se trouve communément dans les bois, à Montmorency, à Neuilly-sur-Marne, à Bondy et à Senart : elle donne en juin des fleurs verdâtres dans le milieu et d'un blanc jaunâtre dans leurs

bords, ces fleurs ont une odeur agréable, on peut les entre-mêler avec les autres fleurs à oignon dans les plates-bandes des parterres, elles y font une variété agréable.

994. o. 4. *Ornithogallum umbellatum*, l'Ornithogalle ombellé, l'Ornithogalle à bouquets, la Dame-d'onze-heures. On en trouve dans les bois de Ville-d'Avray, Verrieres, à la fin du bois Jacques, queue de l'étang d'Enghien : elle donne en mai des fleurs d'un blanc de lait, dont le milieu est vert. Elle est vivace.

On fait du pain avec sa racine : cette plante peut servir à l'embellissement des jardins.

895. 272. 1. *Ornithopus perpusillus*, le Pied-d'oiseau nain. Cette plante fleurit tout l'été dans presque toutes les allées et fossés des bois sabloneux des environs de Paris : ses fleurs sont jaunes et ont le pavillon rayé de rouge.

Le Pied-d'oiseau a une vertu apéritive et diurétique : on l'emploie dans les maladies des reins et de la vessie ; on en prescrit la décoction dans de l'eau commune, ou bien après l'avoir réduit en poudre, on en fait prendre un gros dans un verre de vin blanc, le matin à jeun, et on en continue l'usage pendant quelques semaines. Après l'avoir pilé, on l'applique en forme de cataplasme dans les hernies.

896. 273. 1. *Orobanche laevis*, l'Orobanche lisse. Elle donne en juin des fleurs d'un bleu améthiste ; on en trouve dans le parc de Saint-Fargeau, et dans le bois de Vincennes.

897. o. 2. *Orobanche major*, la grande Orobanche. Elle donne en juin des fleurs d'un rouge jaunâtre : on en trouve dans les champs et les prairies seches des environs de Paris.

Cette plante fait un si grand dommage dans les prés, qu'en Toscane on a été obligé de rendre un édit pour obliger les propriétaires des prairies de la déraciner.

Elle a l'odeur du gérofle, elle est astringente, et appliquée extérieurement sur les blessures, elle les guérit. On la mange comme l'asperge dans différens pays ; le bétail n'y touche point, cependant on prétend qu'elle fait desirer le taureau par les vaches.

898. o. 3. *Orobanche ramosa*, l'Orobanche rameuse. On en trouve dans les chenevieres, depuis Fontenay-aux-roses jusqu'à Longjumeau : elle fleurit en juillet et août; ses fleurs sont d'un bleu d'améthiste.

899. 274. 1. *Orobus vernus*, l'Orobe ordinaire, l'Orobe du printemps. Il croît par-tout dans les forêts aux premiers jours de l'été; on en voit sur-tout à Fontainebleau, à Montmorency et à Sevres : il donne en mars des fleurs rouges.

La farine de ses graines passe pour résolutive. Cette plante fournit un excellent pâturage, et peut servir de décoration dans nos jardins.

900. o. 2. *Orobus tuberosus*, l'Orobe tubéreux. On en trouve dans tous les bois; il donne depuis avril jusqu'en mai des fleurs rouges.

Sa racine est nourrissante et d'une saveur douce. On en mange en Ecosse, les paysans de ces contrées s'en servent aussi pour médicamens. Ils appaisent par l'usage de cette racine la faim et la soif, et se soulagent dans les maladies de poitrine. Son feuillage donne une nourriture excellente aux chevaux, aux bœufs, aux chevres et aux moutons. La fleur plaît aux abeilles et autres insectes, elle peut servir d'ornement dans les jardins.

901. o. 3. *Orobus niger*, l'Orobe noir. Il donne en mai et juin des fleurs rouges; on en trouve à Fontainebleau, dans les hautes futaies du grand Mont-Sauvet.

Sa racine est carminative.

902. 275. 1. *Osmunda lunaria*, la Lunaire, la Langue-de-cerf, l'Osmonde lunaire. Cette plante est vivace, on en trouve à Meudon, à Montmorency, au bois de Boulogne, et principalement au château de Verneuil, village entre Creil et Pont-Saint-Maxence : elle fleurit en juin.

Elle passe pour astringente, on la recommande contre les hémorragies et le rachitis, mais on en fait rarement usage : elle plaît aux moutons.

603. o. 2. *Osmunda regalis*, la Fougere royale, l'Osmonde royale, la Fougere aquatique, la Fougere fleurie. Elle est très-commune à Montmorency, à Saint-Léger, marais des Planets; elle fleurit en juin.

Elle peut servir d'ornement aux jardins situés au nord.

904. o. 3. *Osmunda spicata*, l'Osmonde à feuilles linéaires. Cette plante est très-commune à Montmorency et à Saint-Léger, marais des Planets : on en trouve aux buttes de Sevres, elle y fleurit en juin.

On en met dans la bierre. Lobel assure que la racine de l'espece précédente est excellente pour les descentes, pour la colique et les obstructions de la rate. Dodoëns dit aussi que le cœur, ou cette partie blanchâtre du dedans de la même racine, a une vertu très-particuliere pour guérir les blessures, pour les contusions, pour les ruptures, et pour les chûtes, si on en fait prendre la décoction, ou bien pilée dans quelque liqueur convenable; c'est pour ce sujet que les empyriques s'en servent dans leurs remedes vulnéraires. Ray observe aussi que cette racine est un remede très-connu, et comme le seul spécifique pour certaine maladie des os qu'on appelle *rachitis*. Bowles se servoit avec le plus grand succès de la conserve des jeunes tendons de cette plante, de la fougere mâle, du cétérac, et de la Langue-de-cerf pour cette même maladie.

905. 276. 1. *Oxalis acetosella*, l'Alléluia commun, le Pain-de-coucou, l'Oxalis, l'Herbe-de-bœuf, le Trefle maigre, la Surelle. Cette plante fleurit en mars, elle donne des fleurs blanches : on en trouve dans la forêt de Montmorency, à Meudon et à Versailles.

Ceux qui aiment les herbes acides en salade, n'en trouveront point de plus agréable que l'Alléluia; on peut s'en servir en guise d'oseille; elle est acide et rafraîchissante, convient sur-tout dans la chaleur, l'inflammation du foie, et dans les fievres bilieuses ou putrides et pétéchiales : on prescrit son syrop préparé à frais et sa conserve; on ajoute cette plante aux bouillons des malades; on ne peut guères la faire cuire, car elle soutient peu l'action du feu.

Schulze dit qu'elle convient aux phthysiques scorbutiques; son suc est même préférable à l'oseille dans les apozemes et bouillons rafraîchisseans : lorsqu'on n'a point d'autre acide, on peut donner pour boisson une forte

infusion d'Alléluia, dans toutes les maladies où conviennent le citron et le limon; il égale intérieurement en vertu la crême de tartre.

Les chevres, les moutons, les cochons, quelquefois les vaches mangent cette plante, dont les chevaux ne veulent point; sa fleur plaît aux abeilles et autres insectes.

Ses feuilles, en se resserrant, annoncent la pluie: on prétend avoir observé que dans les années où cette plante est rare, les pluies sont abondantes pendant l'été, tandis qu'au contraire on est dans le cas de craindre la sécheresse, si l'Alléluia ou Surelle abonde. Dillen rend raison de ce phénomene, en disant que la Surelle ou l'Alléluia croît abondamment dans un printemps sec, et que, comme les saisons se contrarient, il arrive rarement qu'elles se ressemblent, qu'ainsi un été humide succede à un printemps sec, dans lequel on a eu une grande abondance de Surelle.

C'est de la Surelle que l'on retire le sel qu'on nomme improprement sel d'oseille: vingt livres de cette plante fournissent trois ou quatre onces de ce sel, qui est neutre, avec excès d'acide et encore moins soluble dans l'eau que la crême de tartre; mais le sel que l'on vend le plus souvent est falsifié; ce n'est que du tartre vitriolé avec excès d'acide vitriolique, aussi brûle-t-il souvent le linge que l'on veut détacher: on peut reconnoître cette fraude, car le vrai sel de Surelle blanchit avec le vinaigre de saturne, et sa dissolution redevient limpide, en versant un peu de sel de nitre; d'ailleurs, ce sel brûle, ne laissant que de l'alkali, sans aucun vestige de tartre vitriolé.

906. O. 2. *Oxalis corniculata*, l'Alléluia à cornes, la Surelle corniculée, le Trefle-oseille. Il donne pendant tout l'été des fleurs jaunes; on en trouve sur le côté droit de la grande avenue de Meudon, dans le bois de Vincennes et dans les endroits cultivés de Palaiseau et de Longjumeau.

907. 277. 1. *PANICUM verticillatum*, le Panis verticillé. Il fleurit en juillet et août: ses épis sont verticillés.

908. o. 2. *Panicum viride*, le Panis vert. Le temps de sa floraison est le même que celui du précédent.

909. o. 3. *Panicum crus galli*, le Panis-cuisse-de-coq. Il est annuel, croît naturellement dans les endroits cultivés et fleurit en juillet et août.

910. o. 4. *Panicum sanguinale*, le Panis sanguin, le Panis manne, la Manne terrestre, la Sanguinole.

Les Polonais mangent ses semences.

911. o. 5. *Panicum dactylon*, le Pied-de-poule, le Chiendent ordinaire. Il est vivace et fleurit tout l'été.

912. o. 6. *Panicum miliaceum*, le Panis miliacé, le Millet. On cultive cette plante: les endroits où on en seme le plus, c'est dans le pays Messein et la Tourraine.

On fait avec ses graines du pain qui est assez croquant, mais peu nourrissant: on en compose une espece de potage, comme avec le riz: les Tartares et les Galibis en tirent une liqueur spiritueuse et s'en nourrissent, mais cette nourriture constipe. Schwerschmidt recommande, contre la chaleur du rectum, de saupoudrer l'intestin avec la graine de Millet réduite en poudre, ce qui facilite sa réduction; la graine de Millet sert encore à nourrir les serins et la volaille: cette plante fournit un très-bon engrais; les Anglais améliorent la terre en retournant en vert le Millet qu'ils y ont semé; les médicamens et même la viande fraîche se conservent très-bien dans le Millet.

913. 278. 1. *Papaver hybridum*, le Pavot hybride. Il est annuel, croît sur les bords des chemins et fossés, fleurit en juin, donne des fleurs rouges qui ne durent pas plus d'un jour.

914. o. 2. *Papaver argemone*, le Pavot à massue, le Pavot Argemone. Il est annuel, donne des fleurs rouges qui s'épanouissent en mai et juin.

En général, tous les Pavots sont plus ou moins narcotiques et inutiles dans les prairies; cependant les chevres et les moutons en mangent, mais les chevaux n'en veulent point.

915. o. 3. *Papaver rhœas*, le Coquelicot, la Gravesolle, le Maudui, le Pavot rouge, la Coque, le Ponceau, le Confanon, le Coquelicot rouge. Il croît natu-

rellement dans les champs cultivés, parmi les bleds, les orges et les navettes : il fleurit en mai et juin, ses fleurs sont d'un beau rouge ponceau, il s'en trouve une variété à fleurs blanches.

Il y a plusieurs personnes qui se servent des fleurs de coquelicot pour teindre leur vin, ce que nous ne conseillons pas, à moins qu'on ne soit à portée de s'en défaire aussi-tôt, parce qu'il ôte la force au vin et en diminue bientôt la qualité : on fait aussi usage de la teinture de ces mêmes fleurs pour donner aux compotes qu'on sert sur les tables une couleur qui puisse flatter la vue. Ray dit que pour rougir l'eau distillée des fleurs de coquelicot, il faut mettre une poignée de ces mêmes fleurs vers le bec du chapiteau, après que l'eau a commencé à monter. Cette eau, en traversant les fleurs, se charge de leurs couleurs et la rend tout-à-fait agréable aux yeux : les distillateurs de liqueurs s'en servent de la même façon, pour le même usage.

La fleur du Coquelicot est la principale partie de cette plante qu'on emploie en médecine, quoique quelques médecins, suivant Schroder, se servent encore de ses feuilles pilées, qu'ils font appliquer extérieurement sur la région du foie, pour arrêter l'hémorrhagie des narines : on attribue aux fleurs de cette plante une vertu adoucissante et très-propre pour faciliter l'expectoration, dans les rhumes et la toux ; elles arrêtent aussi les pertes de sang et sont un peu sudorifiques ; on les emploie ou en infusion, en forme de thé, à la dose d'une pincée sur un demi-setier d'eau, ou en tisanne, à la dose d'une petite poignée sur deux pintes de liqueur : on ne les jette dans le coquemar que sur la fin, lorsqu'on est prêt de le retirer du feu et d'y jetter la réglisse ou d'autres fleurs : on fait aussi avec l'infusion de ces fleurs, réitérées deux ou trois fois et même quatre, sur de nouvelles fleurs, un syrop qu'on prescrit à la dose d'une demi-once : on tire encore de ces mêmes fleurs une eau distillée et on en fait une conserve : cette plante est fort recommandée dans les pleurésies, squinancies, fluxions de poitrine et toux opiniâtres. Chomel assure qu'il a guéri plusieurs fois la

colique venteuse, par la seule infusion théiforme des fleurs de Coquelicot; il ajoute qu'une pareille infusion, donnée le troisieme ou le quatrieme jour d'une pleurésie, rend la sueur plus abondante, lorsqu'elle se présente, et que ce sudorifique est plus efficace que le sang de bouquetin et les autres sudorifiques les plus vantés; il observe aussi avec raison, que quand on a saigné très-brusquement deux ou trois fois dans cette maladie, la sueur survient ordinairement, et que pour peu que cette crise naturelle soit aidée, la maladie se termine avec succès. Dans les rhumes, on peut prescrire la teinture de Coquelicot chargée de deux ou trois infusions, en y ajoutant sur chaque pinte une once de sucre candi.

On se sert très-rarement des fruits ou têtes du Pavots rouges; cependant ils ne sont pas dénués de toute vertu; leur décoction est très-adoucissante et même un peu narcotique; on en peut prescrire dans les pleurésies, fluxions de poitrine, crachemens de sang et autres maladies du poumon. Quoiqu'en dise Dodoëns, on ne doit pas user de ce remede dans les maladies dont nous venons de parler, qu'on ne soit dirigé par une main prudente et une expérience consommée. Le procédé du syrop des fleurs de Coquelicot se trouve dans la Pharmacopée de Londres; celle de Paris les fait entrer dans la décoction pectorale et en tire une eau distillée: on tire encore de la fleur entiere, sur-tout avant son développement, un extrait qu'on prescrit depuis six grains jusqu'à seize, dans l'asthme, la toux opiniâtre, les affections convulsives, les douleurs de matrice; il a plus de vertu que les fleurs en infusion, quoiqu'on les emploie plus communément.

On peut prescrire aux animaux, dans les cas analogues à ceux de la médecine humaine, les fleurs de Coquelicot, à la dose de deux poignées dans une livre et demie d'eau: les vaches, les chevres et les moutons mangent du Coquelicot; il est dangereux, pour les chevaux, auxquels il cause la dyssenterie, et est du moins inutile dans les prairies: la fleur plaît aux abeilles.

On cultive pour ornement, dans les jardins, les Coquelicots à fleurs doubles.

916. o. 4. *Papaver dubium*, le Pavot douteux. Il est annuel, croît naturellement dans les champs cultivés, donne en mai et juin des fleurs d'un rouge pâle.

917. 279. 1. *Parietaria officinalis*, la Pariétaire des boutiques, la Casse-pierre, l'Herbe-Notre-Dame. Elle est vivace, croît naturellement sur les murailles humides: on en voit dans les vignes et les haies, elle donne pendant tout l'été des fleurs d'un blanc sale.

On attribue à la Pariétaire une vertu émolliente, détersive et résolutive; elle est adoucissante, selon Dioscoride, et un peu astringente: si on en croit Schroder, prise intérieurement, soit le suc, soit sa décoction ou son eau distillée, elle est diurétique, apéritive et propre à inciser les glaires et les phlegmes visqueux. Ray dit qu'elle est très-bonne pour faciliter l'expectoration dans la vieille toux, et pour s'en gargariser dans les maux de gorge; mais le cas où elle convient le mieux, c'est lorsqu'il s'agit de procurer l'évacuation des urines; elle débouche les reins, déterge le phlegme visqueux, qui peut se rencontrer dans les ureteres, et même chasser le sable et les petites pierres de ces conduits: c'est à cause de sa grande vertu diurétique, que les Anglais se servent de son suc pour faire un syrop qu'ils font prendre aux hydropiques.

On fait avec le suc dépuré et épaissi en consistance d'extrait, à la dose d'une demi-livre, la poudre de semence de cumin à celle d'une livre, la poudre des fleurs et feuilles seches de marjolaine à celle de six onces, un opiat qu'on prépare avec suffisante quantité de miel de Narbonne ou de Gâtinois. Cet opiat est excellent pour les vertiges, pour l'épilepsie des adultes, et des petits enfans; il est aussi très-bon pour prévenir les attaques d'apoplexie dans ceux qui en sont menacés, ou même qui en ont eu des atteintes: la dose est d'un gros pour les adultes.

La Pariétaire entre aussi dans les décoctions émollientes et détersives pour les lavemens; on s'en sert extérieurement pour les maux de gorge ou inflammations de gosier; on fait frire pour cet effet, dans du beurre vieux fondu, cette plante coupée en petits brins, et on l'applique chaude sur le devant du col; on la fait

aussi amortir dans de l'huile commune, et dans de l'huile de scorpion : on l'applique, ainsi préparée, sur les reins ou sur le bas-ventre, à la région de la vessie, pour faire évacuer les urines dans l'ischurie. Ettmuller assure que la semence de Pariétaire, pilée avec du vinaigre, et appliquée sur les pieds tuméfiés, résout et dissipe la tumeur. Plusieurs se servent de la feuille de Pariétaire pilée et mise dans le conduit de l'oreille, pour calmer la douleur des dents; on emploie aussi beaucoup la Pariétaire dans les bains et fomentations émolliens.

On prescrit le suc de Pariétaire aux animaux, dans les cas analogues à ceux de l'homme, à la dose de six onces chaque fois.

Cette plante mise sur les tas de bled, est recommandée pour éloigner les charançons ; on l'emploie pour nettoyer les vaisselles et les ustensiles de cuivre et d'acier.

918. o. 1. *Parietaria judaica*, la Pariétaire de Judée. Elle est vivace, on en trouve dans les murailles des acqueducs à Arcueil; elle donne pendant tout l'été des fleurs d'un blanc sale.

919. 280. 1. *Paris quadrifolia*, l'Herbe-à-Paris, le Raisin-de-renard à quatre feuilles. Cette plante est vivace, croît naturellement dans les bois des environs de Paris, elle donne en mai des fleurs d'un blanc sale.

On lui attribue une vertu alexitère, céphalique, résolutive et anodine. On fait sécher toute la plante, et on la met en poudre. La dose est d'un gros à prendre à jeun toutes les vingt-quatre heures. Si on en croit quelques auteurs, cette poudre soulage les maniaques, et guérit la colique. L'herbe et les bayes macérées dans du vinaigre, séchées et mises en poudre, sont un bon antidote dont la dose est de deux gros dans un verre de vin. On emploie, suivant Tragus, cette plante pilée en cataplasme, pour adoucir l'inflammation et résoudre les tumeurs du scrotum ; elle est aussi souveraine pour les panaris, et son eau distillée guérit l'inflammation des yeux. Ettmuller et Hoffmann assurent que la poudre des bayes de cette plante, à la dose d'un scrupule ou d'un demi-gros, délayée dans de l'eau de tilleul, ou dans quelque liqueur céphalique, convient

convient dans les affections nerveuses, telle que l'épilepsie. Camérarius recommande l'application de toute la plante pilée sur les bubons et charbons pestilentiels, même les fruits, pour calmer les douleurs des hémorrhoïdes et des crêtes de fondement. Quand on se sert intérieurement de cette plante, il n'en faut prendre qu'en petite dose, dans la crainte de se procurer le sommeil pour toujours.

La racine de l'Herbe-à-Paris qui passoit autrefois pour un poison narcotique, a été proposée comme vomitive par Linné, pour être substituée à l'ipécacuanha. Coste et Willemet lui ont reconnu cette propriété à la dose de trente-cinq à cinquante grains. Ils ajoutent que son opération est plus assurée, lorsqu'on lui joint un peu de tartre émétique. Bergius dit avoir fait prendre tous les soirs, à des enfans, un scrupule des feuilles dans la toux convulsive; ce remede lâchoit le ventre et calmoit: il appaise encore les convulsions. Le suc exprimé des bayes a été employé contre l'ophtalmie, où il agit comme répercussif.

Lobel, dans ses *Adversaria*, prouve que cette plante est alexipharmaque, par l'exemple de deux chiens auxquels on avoit fait avaler par force un demi-gros d'arsenic et autant de sublimé corrosif, mêlés dans de la viande; sur-le-champ ces animaux ouvrirent la gueule pour avaler de l'air, et faisoient tous leurs efforts pour vomir, mais en vain; ils aboyoient et sautoient comme s'ils eussent été enragés, et il sembloit d'un œil mourant qu'ils alloient se jetter sur les assistans; mais une heure à peine passée, ils furent plus tranquilles, devinrent froids et se coucherent, comme s'ils eussent été à l'article de la mort: on fit pour lors avaler à un de ces chiens deux gros de poudre saxone dans du vin rouge, ce qui ne le fit pas vomir; mais quelque temps après, son camarade étant mort, il nous a paru reprendre la chaleur, et bientôt après il commença à remuer la gueule, et à ouvrir les yeux; enfin il reprit ses forces si promptement, que quelques heures après il étoit gai et sautoit, et il vint dîner sous la table, sans jamais se ressentir du poison qu'on lui avoit donné. Lobel donne ainsi la description de la poudre saxone.

Prenez angélique domestique et sauvage, dompte-venin, valériane des jardins, polypode de chêne, racines de guimauve et d'ortie, de chacune quatre gros; écorce de mézeréon deux gros, grains de Raisin-de-renard vingt-quatre, feuilles entieres de Raisin-de-renard n°. 36; on macere les racines dans le vinaigre, on les fait sécher, on les réduit en poudre avec tout le reste. La dose de cette poudre est de deux gros: or le Raisin-de-renard prédomine dans la poudre saxone.

Cette plante prise intérieurement fait mourir les poules, cependant les chevres et les moutons en mangent, mais les autres bestiaux n'en veulent point.

Ses feuilles sont propres à la teinture, on en fait la récolte avant la floraison de la plante; on les fait cuire dans l'eau, et après avoir fait macérer du fruit dans l'alun, on le fait cuire avec elles.

920. 281. 1. *Parnassia palustris*, le Chiendent du Parnasse, la Parnassie. Il est vivace, croît naturellement dans les endroits marécageux, les prés humides et marais des bois; il donne en juillet, août et septembre des fleurs blanches, rayées de gris.

Lémery reconnoît dans cette plante une vertu astringente et rafraîchissante; on recommande ses feuilles, qui sont ameres, un peu âcres et astringentes, contre les obstructions et la diarrhée, elle orne les endroits aquatiques vers la fin de l'été, par ses belles fleurs; il y en a à fleurs doubles. Linné dit que cette plante en fleurissant avertit qu'il est temps de faire le foin. Le bétail en mange très-bien, principalement les chevres, les chevaux, et quelquefois les moutons, mais les vaches et les cochons n'en veulent point. Sa fleur plaît aux abeilles.

721. 282. 1. *Pastinaca sativa*, le Panais cultivé, le Panais sauvage, la Pastenade. Il croît naturellement dans les hauts prés aux environs de Paris, il donne en juin et juillet des fleurs jaunes.

Le Panais sauvage a donné, au moyen de la culture, celui des jardins dont la racine est plus grande, plus épaisse et moins dure. Cette racine contient un peu de sucre. Chaptal a retiré d'une once de son extrait trente-six grains d'acide saccharin; elle est plus douce

et plus nourrissante que la rave, mais plus venteuse; cuite dans le lait, elle convient aux étiques et pulmoniques. Meyer a analysé ses racines, et, selon lui, elles ne contiennent que quelque peu de principes nutritifs; elles sont néanmoins très-usitées dans la cuisine, on les emploie pour la soupe: quand ces racines sont grandes et adultes, elles contiennent un nerf dur, qu'on ôte, lorsqu'elles ont bouilli, d'autant qu'il ne vaut rien à manger; elles engraissent plus que les navets et les carottes.

On les mange non-seulement cuites dans le potage, mais encore assaisonnées avec du beurre ou en friture, sur la fin de l'hiver; car on remarque qu'elles sont meilleures alors pour le goût et la santé, leurs sucs ayant été préparés et digérés pendant cette saison; mais J. Bauhin avertit de prendre garde d'arracher à leur place des racines de ciguë ou de cicutaire, il ajoute avoir vu, dans deux familles, des gens qui en ayant mangé, en étoient presque morts, et qui n'en réchappèrent que par le secours du vomissement, de la thériaque, d'une poudre cordiale et des purgatifs. Selon Ray, les Anglais assurent et prétendent que les Panais qui restent trop long-temps en terre, et d'où on ne les tire qu'au bout d'un an, causent le délire et la folie, ce qui est cause qu'ils les appellent Panais fols; mais cette prévention vient de ce qu'avant la pousse des feuilles, on prend souvent la racine de jusquiame pour celle du Panais. Il y a bien des gens qui n'en peuvent souffrir le goût. J. Bauhin raconte qu'il avoit une antipathie naturelle pour cette racine; mais qu'à la fin son père l'ayant forcé d'en manger, il les trouvoit assez bonnes, quoiqu'il ait toujours eu de la répugnance pour leur jus; d'autres au contraire aiment les panais à la fureur; et Pline nous apprend que Tibere en faisoit venir tous les ans d'Allemagne.

Les Panais excitent l'urine et les mois aux femmes, abattent les vapeurs et passent pour vulnéraires et fébrifuges. Garnier, médecin de Lyon, assure que par les expériences qu'il a faites avec les semences du Panais, il en étoit résulté qu'elles étoient douées d'une vertu fébrifuge des plus marquées. On se servoit déjà

auparavant dans quelques endroits de la décoction de la racine de cette plante, pour guérir les fievres intermittentes, et on y réussissoit assez bien. Ce remede n'est pas à négliger, d'autant qu'il est très-commun; et qu'en outre il n'arrive que trop souvent que des fievres intermittentes d'un certain caractere, qui résistent même au quinquina, cedent à d'autres remedes qu'on auroit cru moins certains. Cæsalpin vante fort un électuaire composé des racines de Panais et de sucre, pour rétablir les convalescens, et donner de l'appétit. Les semences du Panais sauvage sont diurétiques; on en forme, avec l'extrait de réglisse, des pilules qui soulagent quelquefois les calculeux.

Les auteurs anglais disent que le Panais est une bonne nourriture pour le bétail; en Bretagne, on en nourrit les cochons pendant tout l'hiver; dans la disette de fourrage, on donne des panais aux vaches, ce qui leur procure plus de lait, dont on fait même de meilleur beurre; on prétend que les chevaux qui mangent de cette plante deviennent mols, qu'ils fondent et que leurs reins et leurs jambes sont bientôt ruinés.

Il est dangereux de toucher les feuilles de Panais, sur-tout le matin; lorsqu'elles sont encore chargées de rosée, elles font venir des vessies aux mains délicates. Muller dit qu'il a connu des jardiniers qui, étant obligés d'arracher des carottes d'auprès des Panais, lorsque les feuilles de ceux-ci se trouvoient mouillées, et pour éviter la rosée ayant retroussé les manches de leurs chemises jusqu'à l'épaule, ont eu toute la partie du bras qui étoit nue couverte de grosses vessies pleines d'une liqueur âcre, ce qui les a fort incommodé pendant plusieurs jours.

922. 283. 1.° *Pedicularis palustris*, l'Herbe-aux-poux des marais. Cette plante est commune dans les marais de Meudon, de Ville-d'Avray, Neuilly-sur-Marne et autres endroits: elle fleurit au printemps et en automne, ses fleurs sont purpurines.

On donne cette plante comme vulnéraire et astringente, propre pour arrêter toute sorte de flux; on la croit aussi très-bonne pour les fistules; mais elle est de peu d'usage.

On prétend que les animaux qui en mangent sont sujets aux poux, d'où est venu le nom générique de cette plante; les bestiaux n'y touchent même pas, si on en excepte les chevres et quelquefois les cochons.

Toutes les Pédiculaires en général fournissent une assez mauvaise plante pour les prairies; l'espece à fleurs jaunes, qui s'éleve à la hauteur d'un pied et même davantage et souvent en grande quantité, et qui, suivant Linné, est un *Rhinanthus*, donne une fort mauvaise nourriture pour le bétail; quand on la fauche avec le foin, elle en diminue de beaucoup la valeur; ses semences sont ordinairement mûres dans le temps de la fenaison; conséquemment, toutes les fois qu'on seme des graines de foin, il faut avoir soin qu'il ne s'y trouve point mêlé de la graine de la plante en question.

La Pédiculaire des marais indique un sol froid et marécageux.

923. o. 2. *Pedicularis sylvatica*, la Pédiculaire des bois. Elle donne en mai, juin et juillet, des fleurs purpurines: on en trouve dans presque tous les bois, à Meudon, aux buttes de Sevres, à Bievres et autres endroits.

On la dit détersive; son odeur virulente doit la rendre suspecte: les vaches ni les chevaux ne la mangent point; elle est nuisible aux moutons, qu'elle peut, à ce qu'on dit, rendre galleux.

924. 284. 1. *Peplis portula*, le Poupier aquatique, la Péplique, la Morgeline des marais à feuilles de serpolet, la petite Alsine des marais. On en trouve dans les mares, fossés et ornieres où l'eau a séjourné: elle donne en juin et juillet des fleurs d'un blanc sale.

Elle est inutile dans les prairies, les vaches n'y touchent point.

925. 285. 1. *Peucedanum officinale*, la Queue-de-pourceau, le Fenouil de porc, la Peucédane. On en rencontre sur le bord des allées et fossés des bois des environs de Paris: il donne en août des fleurs jaunâtres.

La plupart des auteurs attribuent, sans aucune division de sentiment, à cette plante une vertu incisive, apéritive, béchique et hystérique: on ne fait usage en médecine que de sa racine; le vrai temps pour l'arra-

cher est le printemps, et ce n'est qu'avec beaucoup de peine.

On tire par infusion, de cette plante, un suc qu'on fait épaissir au feu ou au soleil; il est résineux et gommeux, on le recommande dans la toux opiniâtre et dans la difficulté d'uriner; on le fait réduire en poudre, et on l'incorpore avec du miel blanc, sa dose est d'un gros sur une once de miel: la conserve qu'on fait de cette racine, est excellente pour pousser les mois et les vuidanges.

Cette racine s'emploie encore extérieurement pour nettoyer les plaies et les ulceres. Schroder la prescrit en cataplasme, pour guérir la migraine; tous les anciens médecins la conseillent dans les maladies des nerfs; mais les modernes n'en font aucun usage, sans doute à cause de son odeur forte et désagréable; ses graines sont diurétiques.

Cette plante est inutile dans les prairies et déplaît même aux bestiaux.

926. 0. 2. *Peucedanum silaus*, la Saxifrage des anciens, la Saxifrage des Anglais, la Peucédane des prés. On en trouve dans tous les prés bas: elle donne pendant tout l'été des fleurs jaunâtres.

Les semences, la racine et le suc sont diurétiques; cette plante est d'ailleurs inutile dans les prairies et désagréable au bétail.

927. 286. 1. *Phalaris phleoides*, le Phalaris phléoïde, le Chiendent à épis cylindriques. Cette espece fleurit en mai; on en trouve aux environs de Paris.

Les chevres et les moutons la mangent; mais les cochons n'en veulent.

928. 0. 2. *Phalaris utriculata*, le Phalaris utriculé, le Chiendent à épis et à barbes utriculés. On en trouve à Meudon: il fleurit en août.

929. 0. 3. *Phalaris arundinacea*, le Phalaris-roseau. Il fleurit en juin: on en trouve dans tous les fossés humides; il y en a une variété à feuilles panachées, qu'on nomme Chiendent-ruban; on en trouve dans les bleds et les avoines de Saint-Hubert.

C'est un bon pâturage pour les vaches, les chevres,

les moutons et les chevaux; mais les cochons n'en veulent point.

930. o. 4. *Phalaris oryzoides*, le Phalaris en forme de ris. On en trouve à Brunois, dans l'étang de la vieille machine : il fleurit en août et septembre.

931. 287. 1. *Phascum acaulum*, le Phasc sans tige, espece de mousse qui fleurit tout l'hiver.

932. o. 2. *Phascum subulatum*, le Phasc subulé. Cette espece de mousse peut servir à former des gazons serrés : elle fleurit tout l'hiver.

933. 288. 1. *Phaseolus vulgaris*, le Haricot, improprement la Feve. On en distingue de plus de soixante-dix variétés, qu'il seroit trop long de rapporter ici, d'autant plus que cette plante n'est pas indigene aux environs de Paris, mais qu'on l'y a naturalisée : elle fleurit en juin et donne des fleurs d'un blanc sale, quelquefois rouges, violettes.

Le Haricot est employé fréquemment en cuisine ; on le mange en vert avec sa gousse, et on en fait des salades : ses grains, soit secs, soit tendres, et même avant leur maturité, sont mis au nombre des alimens les plus communs ; ils ont le défaut d'être venteux et pesans sur l'estomac ; ils ne conviennent pas, pour cette raison, à toutes sortes de tempéramens : comme c'est principalement leur enveloppe, qui les rend indigestes, on les met en purée, et ces purées, principalement celle du Haricot, peuvent être prescrites, dans bien des cas, aux malades ; les médecins de Paris ont coutume d'ordonner cette purée aux poitrinaires.

On confit quelquefois les gousses d'Haricot pour l'hiver : on choisit les plus tendres et on les met dans l'eau bouillante pendant un quart-d'heure, on les passe de-là dans une eau fraiche, on les enfile ensuite, après quoi on les met à l'air pendant deux ou trois jours à l'ombre, et autant au soleil, ou à défaut du soleil, on les met ressuyer sur des claies au four, en observant qu'il ne soit que tiede, ensuite on les renferme dans des boîtes ; quand on veut s'en servir, on les fait revenir dans une eau tiede pendant vingt-quatre heures, en y ajoutant un morceau de beurre, et on les fait

cuire enfin dans la même eau : on peut faire du pain avec la farine d'Haricot, mais il est lourd.

Cette farine est émolliente, apéritive, résolutive; on l'emploie dans les cataplasmes, pour amollir, résoudre et dissiper les tumeurs et suppurations : l'eau distillée des Haricots verts, prise tiede le matin, est très-bonne pour la gravelle. Le docteur Marquet prescrivoit l'infusion théiforme de leurs gousses seches, pour la néphrétique; les cendres de leurs tiges, de même que de leurs gousses sont apéritives; on les fait bouillir dans une pinte d'eau, à la dose d'une once pour l'homme, et à celle de quatre onces dans quatre livres d'eau, pour les animaux : on assure que le grain d'Haricot, mâché et appliqué sur la morsure des chevaux, en guérit la blessure : les tiges battues de cette plante font un bon aliment pour les moutons.

934. 289. 1. *Phellandrium aquaticum*, la Phellandrie aquatique. Elle est commune dans les mares des environs de Paris : elle y donne en juin et juillet des fleurs blanches, on en trouve communément dans la riviere de Crosne et autres endroits, une variété.

Cette plante a passé pour venimeuse, cependant sa graine âcre, mais un peu aromatique, est devenue fort en usage en Hollande contre le scorbut; on l'a de plus recommandée comme fébrifuge, apéritive, diurétique; on l'a employée pareillement dans la pulmonie, l'hémopthysie, l'asthme, les obstructions du foie, de la rate et du mésentere : on en pulvérise la semence que l'on conserve dans des bouteilles bien bouchées; la dose est d'un demi-gros ou d'un gros deux fois par jour. Cette plante en cataplasme avec le pain et le vin suffit pour arrêter les progrès de la gangrenne, facilite la guérison des ulceres scorbutiques, ce qui est constaté par les observations d'Ernsting et Lange.

Les chevres, les moutons, les chevaux mangent de cette plante; on la croyoit néanmoins un poison violent pour ces derniers; mais Linné a cru reconnoître que c'étoit moins à cette plante qu'à un insecte qui s'y attache et qui se nomme *cucurlio paraplectica*, que l'on doit attribuer ces mauvais effets.

935. 290. 1. *Phleum pratense*, le Thymothy des Anglais, la Massette, le Fleau des prés. Ce chiendent fleurit tout l'été; il est vivace : on en trouve dans presque tous les prés des environs de Paris.

C'est un excellent pâturage, c'est le plus grand et le meilleur des gramens : on le cultive en Angleterre en prairies artificielles; le foin qui en provient est très-propre pour les chevaux. On prétend que les cochons ne veulent point de cette plante.

La Massette convient très-bien dans les gazons champêtres, c'est dommage que ses feuilles sont un peu trop larges. On a présenté à l'ancienne cour un plan en relief, où ses épis colorés en brun, figuroient parfaitement ceux de la masse, au milieu d'une piece d'eau formée par une glace étamée.

936. o. 2. *Phleum alpinum*, la Massette des Alpes. Elle fleurit en juin : on en trouve sur les bords des fossés et chemins, à Sataury.

937. o. 3. *Phleum nodosum*, la Massette noueuse. Elle fleurit en juin, et se trouve aux environs de Paris.

Tous ces gramens peuvent servir de nourriture aux bestiaux.

938. 291. 1. *Physalis alkekengi*, la Coquerette, l'Alkekenge, le Coqueret. On trouve cette plante aux environs de Paris; elle fleurit en juin et juillet, ses fleurs sont d'un blanc sale.

Les fruits de l'Alkekenge sont la seule partie usitée dans la médecine; on leur attribue une propriété diurétique : on les donne infusés dans le vin ou l'eau : on exprime le suc de ces fruits, et on le prescrit à la dose d'une once dans les potions diurétiques; on ne doit jamais les conseiller dans les cas inflammatoires, à cause de leur grande âcreté.

Arnould de Villeneuve est un des premiers qui en a rétabli l'usage qui avoit été négligé fort long-temps. J. Faber et Schroder ont aussi rétabli l'usage de ce fruit pour la guérison de la jaunisse, que Dioscoride avoit anciennement conseillé. Faber en prépare une essence qui est merveilleuse, dit-il, pour cette maladie.

Rien n'est mieux indiqué dans la rétention d'urine et l'hydropisie, que trois ou quatre bayes de Coquerette,

écrasées dans du vin. On ordonne à ceux qui ont la gravelle le vin d'Alkekenge ; il se prépare ainsi pendant les vendanges : on laisse cuver avec le mou une quantité de ces fruits pareille à celle des raisins, on exprime ensuite le tout, et on le conserve pour l'usage.

Un des secours les plus prompts dans la colique néphrétique, est une émulsion ordinaire dans laquelle on fait entrer cinq ou six grains de Coqueret. Le suc tiré par expression, et clarifié s'emploie à la dose d'une once dans la même maladie. Un savant médecin assure qu'une personne qui souffroit des douleurs cruelles de néphrétique, fut guérie par l'usage de ce suc. Noble-ville, médecin à Orléans croit néanmoins qu'il est plus prudent de ne s'en servir que dans les intervales des accès de cette colique, et non pas dans l'accès même qui ne demande que des adoucissans, parce que les diurétiques proprement dits entraînent avec les urines une si grande quantité de graviers, qu'ils déchirent les conduits par où ils passent, augmentent les douleurs, et causent quelquefois des pissemens de sang ; quand on réduit le suc des fruits d'Alkekenge en extrait, on le prescrit à la dose d'une demi-once, Lemery donne une préparation de troschiques avec les fruits d'Alkekenge. J. Ray rapporte qu'un bourgeois de Strasbourg fut guéri de la goutte, en mangeant à chaque changement de lune huit bayes d'Alkekenge. Ettmuller assure que la fumée de ces bayes, pilées avec de la cire, et jetées sur une platine de fer rougie au feu, avoit fait sortir une grande quantité de vers des dents, avec une salive abondante, ce qui avoit procuré au malade une prompte guérison.

On donne aux animaux le suc simple de Coqueret, à la dose de deux onces, et fermenté avec du mou, à la dose de six onces.

On se sert en plusieurs endroits, pour teindre le beurre, des calices rougeâtres qui entourent ces bayes en forme de vessies ; ces calices, en automne, font un très-joli effet, sur-tout de loin, et méritent eux seuls qu'on fasse de cette plante une décoration dans les parterres ; mais comme l'Alkekenge est traçant, il faut le contenir dans des baquets.

Il y a des pays où l'on mange les fruits d'Alkekenge.

939. 292. 1. *Phyteuma orbicularis*, la Raiponce orbiculaire, la Phyteume à tête. Elle fleurit en juillet et août, donne des fleurs bleues : on en trouve à Jouy, à Fontainebleau, rocher de Bouligny, route des Merles, et au mont *Tassus*.

Cette plante, de même que la suivante, donne des fleurs bleues ou blanches qui peuvent orner les parterres.

940. 0. 2. *Phyteuma spicata*, la Phyteume à épis. Elle fleurit en juin : on en trouve aux buttes de Sevres, dans la forêt de Montmorency.

Ses racines et ses jeunes pousses sont excellentes en salade.

941. 293. 1. *Picris echibides*, la Picride épineuse. Cette plante fleurit en juin et juillet, et donne des fleurs jaunes : elle est commune au-dessus de Montreuil, à Bondy, à Montmorency et dans d'autres endroits ; elle est aussi bonne à manger que la chicoracée, on fait cuire ses feuilles.

642. 0. 2. *Picris hieracioides*, la Picride en forme de chicoracée. Elle donne en juin et juillet des fleurs jaunes.

943. 294. 1. *Pilularia globulifera*, la Pilulaire à globules. Elle fleurit en juillet et août : elle est commune dans presque toutes les mares de la plaine des Genevriers, forêt de Senart, autour de l'étang de Saint-Hubert, et dans presque toutes les mares de la forêt de Fontainebleau.

944. 295. 1. *Pimpinella saxifraga*, le petit Boucage. Il donne en juillet, août et septembre des fleurs blanches, on en trouve aux environs de Paris. Cette plante fournit un excellent foin.

945. 0. 2. *Pimpinella magna*, le grand Boucage, le grand Bouquetin, la Pimprenelle saxifrage, la grande Saxifrage, le Persil de bouc. Cette plante est commune à Montmorency et ailleurs, aux environs de Paris.

Les racines du grand et du petit Boucage sont résolutives, diurétiques, béchiques, incisives et emménagogues ; on les recommande dans les affections catarrhales des reins, dans l'asthme humide, les coliques venteuses, la suppression des regles, la foiblesse de

l'estomac, la goutte vague, la sciatique, l'anasarque et les fleurs blanches; elles n'agissent que par leurs parties résineuses et se prescrivent en poudre, à la dose d'un demi-gros; en teinture spiritueuse, depuis trente jusqu'à cinquante goutes; en infusion dans le vin, à la dose de deux gros. Schewenfeld, J. Bauhin et Garidel rapportent que cette plante est très-bonne pour la galle repercutée: on emploie son eau distillée contre les suffocations, les cataractes et pour effacer la tache de la peau: on prétend que rien n'est meilleur dans les affections scorbutiques, que la racine du Boucage dans une décoction de sassafras et de genievre, avec l'antimoine et le soufre vif; elle est aussi très-bonne pour chasser le mercure hors du corps après les frictions.

Les deux Boucages, mais principalement le grand, fournissent un fourrage excellent, sur-tout en vert, ils augmentent le lait des vaches; leurs racines donnent à l'eau-de-vie une couleur bleuâtre.

946. 296. 1. *Pinguicula vulgaris*, la Grassette. Elle donne en mai des fleurs bleues: on la trouve dans les prés, à Bievre et à Montmorency, elle est vivace.

La Grassette est vulnéraire et si consolidante, que ses feuilles froissées entre les doigts et appliquées sur les coupures et autres plaies récentes, les guérissent promptement: le suc onctueux et adoucissant qu'on en exprime sert d'un liniment merveilleux pour les gerçures des mamelles: on en fait en quelques pays un suc médicamenteux, ou un syrop, qui purge assez bien les sérosités: il y a des personnes qui jettent une poignée de ses feuilles dans un bouillon de veau, ce qui le rend laxatif et propre pour la constipation; mais le principal usage de cette plante est pour l'extérieur: les paysanes du Dannemarck se servent du suc gras de ses feuilles au lieu de pommade; elles en frottent leurs cheveux, dont elles forment ensuite des boucles et des tresses; cette espece de pommade donne de la consistance à la frisure. Linné dit qu'il y a peu de médecins qui connoissent les vertus singulieres de cette plante, et sur-tout du suc graisseux de ses feuilles; il ajoute que les Lapones versent par-dessus les feuilles fraîches le lait de leurs rennes, récemment trait et encore tout

chaud, après quoi elles le laissent reposer pendant un jour ou deux, pour qu'il s'aigrisse; cette opération lui fait acquérir plus de consistance, sans que la sérosité s'en sépare, et le rend très-agréable au goût, quoiqu'il ait moins de crême; il suffit de mettre une demi-cuillerée de ce lait caillé, sur de nouveau lait, pour le faire cailler de même, et ainsi de suite, sans que le dernier soit inférieur en rien au premier; néanmoins, si on le garde trop long-temps, il se convertit en sérosité.

Les bestiaux ne touchent point pour l'ordinaire à la Grassette, qui est très-nuisible aux moutons; elle fait mourir ceux qui en mangent quelquefois faute de nourriture: on attribue à son suc la propriété de guérir les gerçures des pieds des vaches: sa décoction passe pour faire périr les poux, elle fournit une teinture jaune.

947. 297. I. *Pisum sativum*, le Pois ordinaire. Il est annuel, donne des fleurs blanches et fleurit en mai et juin.

Les Pois verts fournissent une bonne nourriture; mais lorsqu'ils sont secs, ils sont plus lourds et plus venteux, quoique très-sains pour les bons estomacs et plus nourrissans que les autres légumes: les Pois verts mangés cruds, ont été recommandés aux scorbutiques; les autres légumes cruds ont la même propriété: on s'en sert rarement en médecine; cependant on prétend qu'ils appaisent la toux, qu'ils conviennent aux épileptiques, mais qu'ils sont contraires à ceux qui ont la gravelle.

Les Pois secs font une excellente nourriture, trempés dans de l'eau, pour engraisser les porcs, dont le lard devient ainsi très-ferme; les brebis aiment beaucoup les cosses de ce légume, de même que ses tiges, après avoir été battues.

948. o. 2. *Pisum arvense*, le Pois des champs, la Bisaille. Il fleurit en mai et juin, donne des fleurs violettes.

Les chevres, les porcs et les moutons l'aiment beaucoup; sa graine peut servir de nourriture aux oiseaux.

949. 298. I. *Plantago major*, le Plantain ordinaire, le grand Plantain, le Plantain large. Il donne pendant

tout l'été, aux environs de Paris, des fleurs d'un blanc sale ; il est vivace.

Le Plantain s'emploie en médecine, on le fait entrer dans les décoctions et les tisannes vulnéraires, dans les astringens, on applique ses feuilles toutes fraîches sur les blessures et contusions ; on en donne le suc depuis une once jusqu'à quatre, au commencement des fievres intermittentes ; on en prend cinq ou six racines, on les pile, on les fait infuser dans cinq onces d'eau, auxquelles on ajoute trente gouttes d'esprit de soufre pour trois prises qu'on donne avant le frisson ; il faut auparavant bien purger le malade.

Tragus recommande le Plantain aux phthysiques, sa tisanne et son eau distillée sont très-vantées dans la dyssenterie, dans le crachement de sang et les hémorragies de quelque nature qu'elles soient : pour les hémorrhoïdes, on pile le Plantain, on en fait un onguent avec le beurre frais qu'on fait fondre ensuite, on en frotte la partie souffrante avec le bout d'un poireau. Ce remede est très-salutaire. Un gros de sa semence pris dans du lait, fait très-bien, suivant Chomel, dans les cours de ventre, ou mise en poudre et avalée dans du bouillon ; les gens de la campagne s'en servent dans ces maladies : l'eau de Plantain distillée est un très-bon ophtalmique. Camérarius prescrivoit dans les inflammations des yeux le suc de toute la plante avec l'eau de rose et le sucre : dans la gonorrhée, on ordonne des injections d'eau de Plantain lorsqu'on veut l'arrêter, ce qui est souvent très-dangereux. Simon Pauli se servoit avec succès de l'extrait de Plantain, et de la décoction de salsepareille, pour guérir le pissement de sang qui survient après la gonorrhée.

Le cataplasme fait avec les feuilles de Plantain et la mousse qui croît sur les pruniers, cuits ensemble dans de vin, est souvent conseillé dans les cas d'hernie, on l'applique dessus. Riviere assure qu'un demi-gros de semence de Plantain avalé dans un œuf, est capable de prévenir l'avortement. Schoyvenfeld recommande la fomentation des feuilles de Plantain en décoction, pour la chûte de l'anus. Ettmuller conseille, pour les cuissons et les démangeaisons de cette partie, la décoction

des feuilles de cette plante, dans laquelle on aura fait fondre un petit morceau d'alun; le Plantain s'emploie aussi efficacement en faisant la décoction de ses feuilles dans de l'eau de chaux, pour les ulceres des jambes: dans les maux de gorge, le gargarisme de Plantain est excellent: la feuille du Plantain, seule ou avec du sel ou du vin chaud, guérit les écrouelles, elle les déterge pendant un temps plus ou moins long.

Quand on emploie le Plantain pour les chevaux, c'est le plus souvent à l'extérieur, ou en tisanne, à la dose d'une poignée ou deux sur deux livres d'eau: les chevres, les moutons et les cochons mangent cette plante; les chevaux et les vaches n'en veulent point, elle est inutile dans les prairies.

Sa graine peut servir de nourriture aux oiseaux; toute la plante peut remplacer le tan.

950. o. 2. *Plantago media*, le Plantain moyen. Il donne pendant tout l'été des fleurs d'un blanc sale: on en voit aux environs de Paris.

Il est astringent comme le grand Plantain; il se multiplie trop dans les prairies; les vaches et les chevaux n'en veulent point, cependant les chevres, les moutons et les cochons le mangent: on s'en sert contre le pissement de sang des bestiaux; il est propre à remplacer le tan, il plaît aux abeilles et autres insectes.

951. o. 3. *Plantago lanceolata*, le Plantain lancéolé. Il donne, aux environs de Paris, des fleurs d'un blanc sale.

Il est astringent et inutile dans les prairies; les vaches n'en veulent point, lorsqu'il est sec, mais elles le mangent tandis qu'il est vert; les chevres, les moutons et les chevaux le mangent pareillement: depuis quelque temps les Anglais ont reconnu que le bétail en mange volontiers, et que cette nourriture est particuliérement salubre aux bêtes à laine: comme il réussit toujours, quoique moins bien dans les endroits secs, on trouvera un avantage réel dans sa culture; on s'en sert en guise de tan.

952. o. 4. *Plantago coronopifolia*, la Corne-de-cerf. Elle fleurit tout l'été, donne des fleurs d'un blanc sale.

La Corne-de-cerf s'employoit anciennement pour fourniture dans les salades; J. Bauhin assure qu'elle est

très-bonne pour nettoyer les reins et qu'elle peut, par son astriction, arrêter l'écoulement du sang qui se fait dans ces parties : ses vertus sont à-peu-près les mêmes que celles du Plantain ordinaire, dont elle n'est qu'une espece; elle est astringente, détersive, vulnéraire, anti-scorbutique, propre pour arrêter les diarrhées et les dyssenteries : on se sert de son suc pour déterger les ulceres et consolider les plaies; les gargarismes faits avec la décoction de ses feuilles, sont convenables dans la squinancie et les ulceres de la bouche.

Cette espece plaît aux chevres et aux moutons.

953. o. 5. *Plantago psyllium*, l'Herbe-aux-puces, la Pulicaire, le Psyllium. Elle donne en juin et juillet des fleurs d'un blanc sale.

Sa semence est la seule partie qui soit en usage en médecine; on en tire un mucilage avec l'eau de rose, de pourpier et de Plantain, très-propre pour arrêter le crachement de sang, la dyssenterie, et pour adoucir l'inflammation des yeux et les excoriations du palais, de la luette et des autres parties. Tous les médecins pensent que ce mucilage est rafraîchissant et adoucissant; Schroder le conseille dans les lavemens contre le tenesme, la dyssenterie et l'inflammation des reins. Prosper Alpin rapporte qu'on s'en sert en Egypte contre les fievres ardentes; on emploie tous les jours avec succès contre l'ardeur d'urine, l'eau où on a fait infuser pendant la nuit la graine de *psyllium*. Cheneau fait aussi grand cas de ce mucilage pour les inflammations des yeux, sur-tout si on le mêle avec celui de graines de coing, tiré avec l'eau de rose ou de Plantain, y ajoutant un peu de camphre et un blanc d'œuf battu.

Un frontal fait avec le mucilage de graines de *psyllium*, tiré à l'eau de rose, et animé d'un peu de vinaigre, est très-bon pour les rhumes de cerveau; on fait tirer le même mucilage par le nez, après l'avoir délayé avec le suc de poirée et l'eau de rose. Cette graine donne le nom à l'électuaire de *psylion*, dans lequel elle sert plutôt pour adoucir l'âcreté des purgatifs qui font la principale base de sa composition, que pour en augmenter l'effet.

Boerhaave soupçonne l'herbe aux-puces d'être un poison, donnée à forte dose: ce qui est sûr, c'est que cette plante est très-dangereuse aux chevres. Quand on prescrit sa décoction aux animaux, c'est toujours à la dose de deux onces.

954. 299. 1. *Poa aquatica*, la Poherbe aquatique, le Paturin aquatique. Il fleurit en juillet et août; on en trouve aux environs de Paris; il croît à plus de six pieds de haut.

Les vaches, les moutons et les chevaux le mangent; c'est un excellent pâturage dans les terreins humides, ses longues feuilles et ses belles panicules font un grand effet dans un canal et sur les bords d'une riviere.

955. o. 2. *Poa alpina*, la Poherbe des Alpes, le Paturin des Alpes.

956. o. 3. *Poa trivialis*, la Poherbe des friches, le Paturin trivial.

957. o. 4. *Poa angustifolia* la Poherbe à feuilles étroites, le Paturin à feuilles étroites.

958. o. 5. *Poa pratensis*, la Poherbe des prés, le Paturin des prés. On en trouve dans les prairies du grand Gentilly.

959. o. 6. *Poa annua*, la Poherbe annuelle, le Paturin annuel, le Paturin des bois.

960. o. 7. *Poa compressa*, la Poherbe comprimée, le Paturin comprimé.

Tous les bestiaux mangent ces plantes, qui fournissent un bon fourrage; le Paturin des prés se trouve dans toutes les prairies fertiles.

961. o. 8. *Poa rigida*, la Poherbe roide, le Paturin dur.

Toutes les plantes ci-dessus désignées entrent dans les gazons; celle des friches, celle des bois et celle des prés sont vivaces et s'étendent beaucoup: la Poherbe durette est bisannuelle, et se reseme toutes les années.

362. o. 9. *Poa palustris*, le Paturin des marais. Il fleurit en juillet et août: on en trouve dans les prairies de Gentilly.

363. o. 10. *Poa nemoralis*, la Poherbe ou Paturin des forêts. Il fleurit en juin.

964. o. 11. *Poa bulbosa*, la Poherbe bulbeuse. On

en trouve sur les bords des fossés et chemins cailloùteux; notamment dans la plaine du Point-du-Jour, près de Sevres; elle fleurit en avril et mai.

965. ooπ2. Poa cristata, la Poherbe à crête. Elle fleurit en juin.

966. 300. 1. Polychnemum arvense, la Camphrée sauvage. Elle fleurit en juin et juillet: on en trouve dans les plaines du Point-du-Jour, de Champigny et du château Frayé, entre Villeneuve-Saint-Georges et les Bergeries.

967. 301. 1. Polygala amara, la Polygale amere. Elle donne en mai, juin, juillet et août, des fleurs bleues, et le plus souvent blanches: on en trouve sur les hauteurs de Sevres, derriere la verrerie, et sur les bords des chemins et fossés des bois, à Rambouillet, à Saint-Léger, Fontainebleau.

La racine de cette plante est connue en Allemagne, comme un puissant anti-phthysique.

Prenez de la racine de Polygale amère trois onces; faites-la bouillir dans trois chopines d'eau, jusqu'à ce qu'il n'en reste qu'une chopine et demie, passez ensuite par un linge, ajoutez à la décoction du syrop d'hyssope et de pavôt blanc de chacun une once; cette quantité servira pour deux jours; le malade en prendra tiede un gobelet à sept heures du matin, autant à cinq heures du soir, ce qu'on continuera pendant six semaines, deux ou trois mois; ce remede n'a de succès marqué que dans le premier degré de phthysie.

Les médecins de Vienne font quelquefois prendre cette racine de la maniere suivante:

Prenez de la racine de Polygale amere pulvérisée et du sucre rosat, de chacun un scrupule, pour avaler tous les matins, à jeun; on prend par-dessus un gobelet de la décoction suivante:

Faites bouillir dans une livre et demie d'eau deux gros de la racine de Polygale amere découpée menue; ajoutez à cette décoction autant de lait, pour en prendre plusieurs fois.

Coste et Villemette, dans leurs Essais botaniques et pharmaceutiques, rapportent sur-tout deux observations de personnes phthysiques, qu'ils ont guéries avec ce

remede; aussi cette racine fait-elle partie des remedes simples contenus dans la pharmacopée suisse du baron de Haller: c'est dans l'écorce de Polygale amere, que réside la plus grande propriété qu'elle possede.

La Polygale vulgaire, dont nous parlerons dans le numéro suivant, ne differe en rien, par ses qualités, de l'amere.

968. ☉. ♃. *Polygala vulgaris*, la Polygale commune, l'Herbe-à-lait. Cette plante, qui paroît être une variété de la précédente, donne dans le même temps des fleurs bleues, quelquefois rouges ou blanches.

Elle est laxative, béchique, incisive; Gesner, qui lui a donné le nom d'*Amarella*, à cause de son amertume, assure qu'elle purge doucement et sans tranchées, lorsqu'on la fait infuser dans du vin, à la dose d'une poignée.

Suivant Duhamel, l'Herbe-au-lait ou Polygale est très-bonne contre la pleurésie, la péripneumonie et la fluxion de poitrine; sa décoction incise les matieres épaisses et facilite l'expectoration; elle atténue le sang coueneux et engagé dans la plevre.

En 1738, Tuynnint, médecin écossois, adressa à l'académie des sciences de Paris des observations qu'il avoit faites en Virginie, sur la Polygale de ce pays, qu'on y nomme *seneka*; il rapporte qu'il a employé avec succès la Polygale pour la guérison des maladies inflammatoires de la poitrine, en la prescrivant à la dose de trente-cinq grains en substance, ou de trois onces en décoction. Sur cet exposé, Duhamel a voulu éprouver si la Polygale de France produiroit le même effet; le succès a répondu à son attente.

La premiere expérience qu'il a faite, fut sur une jeune fille âgée de vingt-deux ou vingt-trois ans, attaquée d'une fievre violente et continue et d'un crachement de sang; malgré les différentes saignées qu'on lui fit et les expectorans qu'on lui donna, elle ne reçut aucun soulagement que par une tisanne, dans laquelle on fit entrer une bonne poignée de Polygale, et par l'usage d'un syrop fait avec la même plante; en quinze jours cette fille fut guérie.

La seconde épreuve qu'en fit Duhamel, fut sur un

homme âgé de vingt-cinq ans, attaqué de pleurésie, d'un tempérament robuste et sec, qui ne reçut aucun soulagement, que par l'usage d'une tisanne faite avec cette plante : en moins de vingt jours, il fut radicalement guéri ; cependant, Duhamel a observé que la Polygale du pays, quoiqu'elle ait la même vertu que celle de Virginie, n'agit pas si efficacement. Il est à observer que Duhamel ne lui a remarqué aucune vertu purgative.

On donne cette plante pour l'homme, infusée dans de l'eau ou macérée dans du vin, à la dose d'une demi-poignée dans six livres d'eau ou de vin, et pour le cheval, à la dose de deux poignées pour une livre de liqueur. On prétend que la Polygale donne beaucoup de lait aux bestiaux qui en mangent, d'où lui est venu le nom vulgaire d'*Herbe-au-lait*.

Cette plante, par sa petitesse, devient inutile dans les prairies ; mais elle fournit un bon pâturage aux vaches, aux chevres et aux moutons ; les cochons n'en veulent point.

969. 302. 1. *Polygonum lapathifolium*, la Persicaire à feuilles de patience. Elle fleurit en juillet, donne des fleurs d'un blanc rouge : on en trouve dans les endroits cultivés, à Montmorency.

970. o. 2. *Polygonum amphibium*, la Persicaire amphibie. Cette plante fleurit depuis juin jusqu'à la fin de l'automne : elle donne des fleurs rouges et se trouve dans presque tous les étangs et rivieres.

Sa racine s'emploie et est spécialement recommandée comme maturative et dépurative ; elle est astringente, ce qui n'exclut point ses propriétés dans tous les cas où les conduits excrétoires manquent de ressorts ; aussi Villemette assure-t-il l'avoir vu réussir dans les dartres, les galles opiniâtres et les autres maladies de la peau.

Les chevres, les moutons, les chevaux et les cochons mangent cette plante, mais les vaches n'en veulent point : elle est propre à remplacer le tan.

971. o. 3. *Polygonum hydropiper*, le Poivre d'eau, la Curage, la Persicaire brûlante, le Piment brûlant. Cette plante fleurit en juillet et août, donne des fleurs d'un blanc rouge ; on la trouve sur le bord des rivieres, dans les fossés et ornieres où l'eau a séjourné l'hiver.

Elle est extrêmement âcre et brûlante au goût; elle est caustique, détersive et résolutive; on la recommande néanmoins intérieurement, comme un excellent diurétique et même anti-scorbutique, dans la bouffissure, l'hydropisie, le scorbut; pour tempérer sa causticité, on l'unit à l'oseille ou aux raisins secs: les feuilles séchées se prescrivent depuis deux gros jusqu'à quatre, en infusion; on en tire une eau distillée qu'on donne à l'homme, depuis deux onces jusqu'à trois.

Extérieurement, la Persicaire brûlante déterge les plaies et rétablit le ressort des parties œdemateuses; on en fait des décoctions, des cataplasmes, des onguens.

Les bestiaux n'y touchent point: quand on leur donne, comme remede, l'eau distillée de la plante, c'est à la dose de six onces, et sa décoction à la dose de deux poignées, sur une livre et demie d'eau.

Cette plante teint en jaune; elle peut remplacer le tan, on peut employer sa semence en guise de poivre.

972. ⊙. 4. *Polygonum persicaria*, la Persicaire douce. Il y a trois variétés, la petite, la maculée et la blanche: elle fleurit en juillet et août, donne pour l'ordinaire des fleurs rouges, est annuelle et croît dans les fossés et terreins humides.

Elle passe pour vulnéraire et résolutive, on la recommande souvent à l'extérieur comme anti-putride, pour déterger les plaies et arrêter les progrès de la gangrene; on la dit très-bonne dans les maladies du bas-ventre causées par inflammation; on en donne la décoction en lavement pour les cours de ventre et la dyssenterie, sur-tout quand on soupçonne quelqu'ulcere dans les intestins; son application est utile dans les maladies de la peau, on la donne aussi en tisanne contre la galle, la gratelle et autres indispositions semblables.

Les chevres, les moutons et les chevaux la mangent, tandis que les vaches et les cochons n'en veulent point. Sa graine peut servir de nourriture aux oiseaux. La plante donne un jaune rougeâtre propre à la teinture des draps; elle est bonne à remplacer le tan.

973. ⊙. 5. *Polygonum aviculare*, la Renouée, la Traînasse, la Centinode, la Sanguinaire, la fausse Se-

nille, la Renne, la Corriogole mâle, la Langue-de-passereau, l'Herbe-de-Saint-Innocent. On en trouve partout, et même plusieurs variétés, elle fleurit en juillet et août, et donne des fleurs blanches.

La Renouée est un grand vulnéraire et astringent; on en fait boire le suc, la tisanne et l'infusion dans du vin, qu'on prescrit dans la dyssenterie, le flux hémorroïdal, le crachement de sang, et toutes sortes d'hémorrhagies. On vante sur-tout ce remede pour les pertes de sang. La décoction et les lavemens de cette plante font merveille dans les diarrhées : on y ajoute quelques herbes émollientes, lorsque le flux est dyssentérique; on donne souvent, dans ce cas, la racine bouillie dans du lait; je l'ai ordonnée plusieurs fois de cette façon. On donne comme un excellent remede pour les plaies, de même que pour les ulceres et les inflammations des yeux, la semence de cette plante.

La Renouée est spécialement recommandée intérieurement dans les hernies. Fallope s'en servoit efficacement dans ce cas. Ettmuller rapporte qu'une femme perdant beaucoup de sang par le nez, sans qu'aucun remede put l'arrêter, on y réussit en appliquant sous les aisselles de la Renouée bouillie dans l'eau.

On prétend encore que cette plante est utile dans la colique néphrétique, et que son suc convient dans les fievres intermittentes, en en prenant une heure avant l'accès. On peut l'appliquer aussi extérieurement pour tous les maux qui viennent de chaleur. On prescrit le suc de la Renouée aux animaux à la dose de six onces, et sa décoction à celle d'une poignée dans une livre et demie d'eau.

La graine de la Renouée est nourrissante, on la mêle avec celle du bled-sarrasin; elle plaît aux oiseaux; on trouve sur cette plante une espece de kermes qu'on pourroit employer pour la teinture. Tous les bestiaux en mangent, cependant elle n'est pas bonne dans les pâturages, et occupe inutilement une place dans les prairies négligées. Les glaneurs s'en servent pour lier leurs glanes.

974. o. 6. *Polygonum fagopyrum*, le Sarrasin, de Bled noir. On cultive cette plante, mais rarement aux envi-

rons de Paris; elle donne en juillet et août des fleurs blanches. Quand elle réussit, elle donne une grande quantité de grain qui est très-bon pour la nourriture des volailles. Les paysans en font une espece de pâte qu'ils font cuire à demi sur une platine de fer posée sur les charbons; ils en font aussi un pain très-noir dont la pâte n'a pas de liaison, et qui s'en va par miettes. La plante versée et séchée, fournit un très-bon pâturage pour les bestiaux, ce qui doit engager à la cultiver, avec d'autant plus de raison qu'elle réussit assez bien dans les mauvais terreins, qu'elle fournit beaucoup de grains, et qu'elle ne fatigue pas beaucoup la terre; la paille de Sarrasin brûlée donne par la lessive une grande quantité de salin, ou matiere premiere du verre blanc; on prétend que ses feuilles vertes macérées fourniroient une couleur aussi belle que l'indigo, en la préparant de même.

975. o. 7. *Polygonum convolvulus*, le Bled noir liseré. On en trouve aux environs de Paris.

Les vaches et les chèvres en mangent, les moutons, les chevaux et les cochons n'en veulent point; les graines ont les mêmes propriétés nourrissantes que celles de l'espece précédente.

976. o. 8. *Polygonum dumetorum*, le Bled-noir des haies. Il fleurit en août et septembre; on en trouve dans les landes et les buissons, dans le parc Saint-Fargeau, il est aussi très-commun à Hyeres et Brunois, proche les Camaldules.

Mêmes propriétés que les deux plantes précédentes; elles peuvent fournir un très-bon fourrage.

977. 302. 1. *Polypodium vulgare*, le Polypode ordinaire, le Polypode de chêne des anciens. Il fleurit tout l'hiver; on en voit sur toutes les vieilles murailles, dans les fossés des bois.

Le Polypode se trouve pour l'ordinaire à l'exposition du nord. Les anciens ont cru que sa racine étoit purgative, mais on a reconnu qu'elle ne lâche le ventre que foiblement, aussi la range-t-on, avec plus de raison, parmi les remedes altérans et apéritifs, et en effet le Polypode est hystérique: il est très-bon pour les obstructions du foie et des visceres, et il entre commu-

nément dans les bouillons apéritifs; la dose qu'on y met de sa racine est depuis une demi-once jusqu'à une once. Ray assure que cette même racine hachée et donnée en poudre avec un peu de crême de tartre et de *cassia lignea*, est un excellent remede contre la dureté de la rate, la jaunisse et l'hydropisie; sa décoction faite avec le vin, à laquelle on ajoute un peu de miel et de sucre, est très-vanté, selon Tragus, contre la fievre quarte et l'affection mélancolique. Dodoëns conseille contre la goutte cette racine bouillie dans l'eau. Le Polypode adoucit en outre le sang; on l'emploie avec succès dans la toux seche, lorsque les crachats sont salés, de même que dans l'asthme et le scorbut. Quand on ordonne cette racine en infusion, c'est depuis un demi-gros jusqu'à une once; et lorsqu'on la prescrit aux animaux, c'est depuis deux onces jusqu'à quatre en infusion, ou seulement à la dose d'une once en poudre; on substitue quelquefois les feuilles de Polypode à celles de capillaire, mais elles ont moins de vertu; le Polypode est par lui-même d'une saveur douce, mais il devient amer après une longue ébullition.

978. o. 2. *Polypodium lonchitis*, la Lonkite. Elle fleurit en septembre et octobre. Elle est vivace et croît à l'ombre, dans les bois humides des environs de Paris.

Ses propriétés sont les mêmes que celles de la 980e. espèce.

979. o. 3. *Polypodium cristatum*, le Polypode en crête. Il fleurit en juillet, août et septembre.

Il a les mêmes propriétés que celles du n°. 977.

980. o. 4. *Polypodium filix mas*, la Fougere mâle. On en trouve aux environs de Paris; elle fleurit en juin, juillet, août et septembre.

Sa racine peut servir comme d'aliment; les jeunes pousses se mangent comme des asperges: les habitans de Sibérie s'en servent pour la bierre. Delechamp rapporte qu'en Bretagne et en Normandie, dans les mauvaises années, on avoit fait du pain avec la racine de Fougere: Tournefort dit en avoir vu en 1694, qui avoit été fait en Auvergne; ce pain, dit cet auteur, ressembloit à de la terre brûlée et étoit très-mauvais.

La racine de Fougere a le goût amer, un peu astrin-

gent ; elle est apéritive, vermifuge et astringente; elle entre dans la composition de la pierre-à-fougere, qui est un astringent très-puissant : on emploie avec succès ses jeunes pousses pour les enfans qui tombent en chartre: les feuilles de Fougere peuvent se substituer aux capillaires, dans les maladies de poitrine : on en fait un syrop.

La racine de cette plante étoit d'un usage très-fréquent parmi les anciens, pour les maladies chroniques ; ils la prescrivoient dans les obstructions de la rate et des autres visceres ; c'est un excellent vermifuge et le plus grand sécret des empyriques, pour chasser du corps les lombrics, les vers plats et le ver solitaire, ainsi que nous l'observerons ci-après ; mais il faut éviter de donner de la racine de Fougere mâle aux femmes enceintes, de peur de leur procurer l'avortement. Dans le douzieme volume du Journal de médecine, Olivier, médecin à Saint-Tropez, rapporte une observation qui confirme cette propriété dangereuse dans la Fougere. Il prescrivit à une femme enceinte attaquée de fievre putride, et dont l'enfant étoit mort, une décoction de Fougere mâle en tisanne ; l'effet en fut si prompt, que dans le jour même la malade rendit le fétus entier : on emploie cette racine en décoction ou on la réduit en poudre ; la dose de la poudre est depuis un gros jusqu'à deux, et celle de son suc, d'une once.

Quand on prescrit aux animaux la poudre de la racine, c'est à la dose d'une demi-once, et le suc à celle de quatre onces.

Le mucilage qu'on tire des racines fraîches pilées, est un excellent remede pour la brûlure. Rouget l'appliquoit en cataplasme ; dans les gonflemens de la rate, sur la région de cette partie affectée : on calcine les mêmes racines et on les donne à la dose d'un demi-gros, pour chasser les vers : l'efficacité sur-tout de cette racine, contre le ver solitaire ou tœnia articulé, a été reconnue dès les temps les plus reculés. Simon Pauli disoit qu'elle étoit le poison le plus efficace du ver plat ; et Marquet, médecin lorrain, s'en est servi différentes fois pour l'expulser, comme il appert par ses *Observations sur les maladies aiguës et chroniques*, imprimées

en 1740, chez Briasson, libraire à Paris: cependant on avoit perdu de vue ce remede.

La veuve Nouffer étonnoit par les cures qu'elle opéroit avec cette plante; elle en faisoit prendre trois gros et plus; elle faisoit avaler un bol composé avec douze grains de panacée mercurielle et de scammonée, cinq grains de gomme gutte; elle varioit la dose du purgatif suivant la délicatesse ou la force des malades: on sait aujourd'hui que ce remede, souvent utile, n'a pas toujours eu le succès qu'on en avoit espéré, qu'il est des malades dont l'estomac se refuse aux plus petites doses du purgatif indiqué par la veuve Nouffer: on peut substituer à ce bol deux ou trois onces d'huile de ricin, ou tout autre purgatif; car Durande assure avoir vu la manne réussir en pareil cas: nous sommes cependant persuadés que les remedes drastiques sont préférables; nous ne sommes même parvenus à nous débarrasser du ver solitaire que nous avions, que par le moyen des drastiques et de l'émétique, à forte dose: on recommande la Fougere contre le rachitisme; ses cendres contiennent une grande quantité d'alkali et peuvent, comme diurétiques, remplacer celles du genêt.

On se servoit autrefois de la Fougere pour laver, on l'emploie aujourd'hui pour taner les cuirs, sur-tout celui de chevre, nommé *cordouan*; on en fait un grand usage dans les verreries; elle peut être employée à la litiere des animaux, elle s'impregne moins de la vertu végétative des excrémens, que le chaume des graminées, cependant elle fournit un assez bon fumier, elle est très-nuisible dans les pâturages, où l'on ne peut presque pas parvenir à la détruire.

On se sert en campagne de la Fougere, pour envelopper les fruits qu'on envoie à la ville: elle sert en chauffage, lorsqu'elle est seche; sa cendre, ainsi que sa litiere, est un bon engrais: les Anglais, en la pétrissant dans l'eau, en font des boules, qui, lorsqu'elles sont seches, leur tiennent lieu de savon et de soude pour nettoyer le linge: à la Chine, la lessive des cendres de la Fougere et du chekae, brûlés ensemble, est employée pour faire le vernis de la porcelaine, en y mêlant du pà-ton-zé pulvérisé.

981. o. 5. *Polypodium filix femina*, la Fougere femelle. Elle fleurit dans le même temps que la Fougere mâle et a une partie de ses propriétés.

982. o. 6. *Polypodium aculeatum*, le Polypode épineux. Il fleurit en juillet et août : on en trouve à Meudon, c'est une espece de lonchite.

983. o. 7. *Polypodium rhæticum*, le Capillaire blanc. Il fleurit en juillet et août, est très-commun à Meudon, dans les environs de l'étang de la Garenne.

Mêmes propriétés que le Capillaire.

984. o. 8. *Polypodium fragile*, le Polypode fragile, la Filicule, la Feugerole. Elle est aussi très-commune à Meudon : c'est, à proprement parler, une variété de l'espece précédente.

Elle est béchique, incisive et légerement apéritive.

985. o. 9. *Polypodium regium*, le Polypode royal, le Polypode à feuilles de fumeterre. Il fleurit en juillet et août : on en trouve à Fontainebleau et au château de Villers, à deux lieues de Melun ; on en rencontroit autrefois dans les fentes des murs des Tuileries.

En cultivant ce Polypode sur les vieux murs, ainsi que le Polypode ordinaire, ils deviennent inébranlables.

986. o. 10. *Polypodium dryopteris*, le Polypode dryoptere. On en trouve dans la plaine des Genevriers, forêt de Senart : il fleurit pareillement en juillet et août.

987. 304. 1. *Polytrichum commune*, la Perce-mousse, le Polytric commun, le Polytric doré. Il fleurit en mars et avril : on en trouve aux environs de Paris.

Cette plante est un puissant sudorifique : on en fait en Allemagne une infusion en forme de thé, dans les pleurésies, pour faciliter l'expectoration. Tournefort rapporte qu'un habile médecin de Normandie se servoit utilement de cette décoction dans la pleurésie ; mais qu'il estimoit encore plus l'esprit qu'on en tiroit par la distillation : on pile pour cet effet la plante, on l'arrose avec de l'eau, et on la distille après trois jours de macération : on repasse l'eau distillée sur de nouvelles, jusqu'à six fois ; et après six distillations réitérées, on a un esprit très-sudorifique, qu'on donne par cuillerées.

Dans l'Ostrogothie, on fait avec la Perce-mousse des

balais pour les fours, et à Rouen, des brosses qui servent à coucher le poil du drap, et qu'on nomme improprement brosses de bruyere, dans les manufactures de Normandie.

988. 305. 1. *Populus alba*, le Peuplier blanc, l'Ypreau. Il fleurit en mars et avril, donne des fleurs brunes: on en trouve aux environs de Paris, il y étoit anciennement même très-commun; mais on en a beaucoup détruit, sur-tout sur les chemins et dans les avenues: on l'a remplacé par d'autres arbres. Il se nomme encore Blanc de Hollande, Franc-Picard, Bois-blanc, Peuplier-ypreau.

L'écorce du Peuplier blanc est calmante et diurétique; on l'ordonne en décoction: le suc de ses feuilles est odontalgique en le seringuant chaud dans l'oreille.

Les chevres, les moutons, les chevaux et quelquefois les vaches mangent les feuilles de cet arbre, qui plaisent au gibier. La fumée de son écorce verte chasse les grillons; son aigrette fournit un duvet propre à faire de la toile et du papier; cet arbre est propre pour embellir les promenades et avenues; on se sert de son bois aux mêmes usages que celui du tilleul; on en fait des sabots communs; les ouvriers en bois l'emploient pour contrefaire le noyer, parce qu'il en prend bien la couleur: les orfevres se servent de son charbon: on ne peut gueres se servir de son bois que pour les ouvrages qui exigent peu de solidité, ou qui ne soient pas exposés à la pluie.

989. o. 2. *Populus tremula*, le Peuplier-tremble. Il fleurit aux environs de Paris, et donne en mai et avril des fleurs brunes: on en trouve dans les bois.

Les feuilles de cet arbre sont aimées des chevres, des moutons et du gibier, ses jeunes branches servent à la nourriture du cerf et du chevreuil: on fait avec son bois d'assez mauvais sabôts, les tonneliers s'en servent pour les barres et les chevilles qui retiennent le fonds des futailles; débité en planchettes un peu plus larges et beaucoup plus courtes que les lattes; on l'emploie, dans plusieurs provinces, pour garnir les entredeux des planchers, et soutenir l'aire de terre franche sur laquelle on pose le carreau: c'est ce qui se nomme du palissard.

Le bois du Tremble brûle promptement au feu, et chauffe peu; les boulangers s'en servent pour leurs fours.

990. o. 3. *Populus nigra*, le Peuplier noir, le Peuple, le Peuplier. Il y en a beaucoup aux environs de Paris. Il donne en mars et avril des fleurs rouges.

Toutes les parties de cet arbre sont astringentes, la seve très-limpide, de saveur douceâtre, a été recommandée contre la pulmonie, le calcul, le scorbut; l'extrait des feuilles est employé intérieurement contre l'érésipele et la goutte; la décoction des tiges a quelquefois soulagé les calculeux, mais ce n'est que par sa partie astringente; les gens affectés de rhumatismes se couchent dans un lit de feuilles de bouleau, qui les soulagent en excitant la transpiration, l'épiderme de cet arbre mis dans les souliers rappelle, à ce qu'on dit, cette même transpiration; la décoction a été employée extérieurement en lotion pour les maladies de la peau. Les boutons de cet arbre sont résineux, émolliens et soporifiques, nous en faisons faire usage, en les associant avec les bourgeons de sapin et les autres plantes, dans les fumigations humides dont nous avons introduit l'usage, et même avec succès, dans les maladies de poitrine. On tire des boutons du Peuplier, avec l'esprit-de-vin, une teinture utile dans les cours de ventre, et pour les ulceres internes, à la dose d'un demi-gros ou d'un gros pour l'homme, et pour les animaux à celle d'une demi-once dans l'eau blanche; l'onguent *populeum* est un excellent remede contre les hémorrhoïdes, les bourgeons du Peuplier en font la base.

Les mêmes feuilles fournissent, pendant l'hiver, une bonne nourriture aux vaches, aux chevres, aux moutons et aux chevaux, les cochons n'en veulent point; les branches coupées après la seve d'août donnent pareillement une nourriture assez agréable aux moutons et autres bestiaux; pour les conserver, on doit les cueillir avant que les feuilles ne pâlissent, en choisissant pour cette opération l'heure la plus chaude du jour; on les fait ensuite sécher au grand air, et quand elles sont assez seches, on les comprime dans un tonneau pour y raverdir au besoin, ayant néanmoins l'attention de tenir le tonneau à l'abri de la pluie et du soleil, ainsi que

nous l'avons déjà observé au sujet du bouleau. L'écorce séchée et brisée sert souvent aux moutons ; à défaut d'autre nourriture, on en fait du mauvais pain au Kamtschatka. On peut retirer de ses bourgeons, en les pilant et les macérant dans de l'eau bouillante, une matiere grasse qui brûle comme de la cire, en répandant une odeur agréable. Le bois, quoique plus compact que celui du Peuplier blanc, est cependant mol, léger et foible. Il est employé par les tourneurs, les menuisiers, les charpentiers. On se sert en Russie de l'écorce de cet arbre pour apprêter le maroquin. Son duvet peut servir à la fabrication du papier, de la toile et des chapeaux ; la moëlle sert à boucher des bouteilles ; on emploie ses branches aux mêmes usages que l'osier ; à Paris, on se sert des planches de Peuplier pour des caisses et des cercueils, et quand on s'en sert pour les bâtimens, il faut qu'ils soient de peu de conséquence. Le Peuplier noir est très-utile pour garnir et décorer les parties basses d'un parc. Depuis un nombre d'années, on a multiplié aux environs de Paris le Peuplier d'Italie ; mais comme il est exotique, nous n'en parlerons pas ici.

991. 306. 1. *Portulaca oleracea*, le Pourpier. Il fleurit en juillet et aout, et donne des fleurs jaunes, on le cultive dans les jardins.

Lorsque le Pourpier est jeune et tendre, on l'emploie pour des salades, on confit encore ses tiges au vinaigre, de même que les cornichons, et on les mange, pendant l'hiver, aussi en salade. Le Pourpier est aqueux, froid, nîtreux ; sa semence a une saveur un peu stiptique, on lui attribue une vertu rafraîchissante, diurétique, froide, vermifuge et narcotique ; on prétend que son suc est très-bon contre les vers.

On emploie l'herbe et les semences dans la médecine ; on fait avec l'herbe des décoctions dans du petit lait, on en tire aussi un syrop et une eau distillée : le syrop se prescrit depuis une once jusqu'à deux ; l'eau distillée depuis trois onces jusqu'à quatre : on pourroit en faire manger aux animaux quelques poignées le matin.

On vante beaucoup l'eau distillée de Pourpier, et en-

core plus le suc de cette plante, dans les hémorrhagies et les pertes : le Pourpier est encore anti-scorbutique, sa feuille mâchée guérit les ulceres de la bouche, et appaise la soif de même que la douleur des dents agacées. Le trop grand usage de cette plante, parmi les alimens, est dangereux pour les estomacs foibles et qui demandent d'être réchauffés; les feuilles font passer les verrues, lorsqu'on les en frotte assez long-temps : l'infusion du Pourpier se recommande comme un diurétique dans la strangurie.

992. 307. 1. *Potamogeton natans*, l'Epi-d'eau, l'Epi flottant. Il croît dans les rivieres et donne des fleurs d'un blanc sale.

Cette plante aime les eaux paisibles, elle attire les poissons, parce qu'ils vivent tranquilles sur ses herbages : les vaches et les chevaux la mangent, les autres bestiaux n'en veulent point.

993. o. 2. *Potamogeton perfoliatum*, l'Epi-d'eau perfolié. Ses fleurs sont les mêmes que celles de la précédente, elles paroissent aussi dans le même temps.

Les bestiaux n'y touchent point.

994. o. 3. *Potamogeton densum*, l'épi-d'eau épais. On en trouve dans les fossés de la prairie de Gentilly; la fleur et le temps de la floraison sont les mêmes que ceux de la précédente.

995. 9. 4. *Potamogeton lucens*, l'Epi-d'eau luisant.

Les vaches, les moutons et les cochons ne touchent point à cette plante.

996. o. 5. *Potamageton crispum*, l'Epi-d'eau crépu. Il donne en avril et mai des fleurs d'un blanc sale.

Les vaches n'y touchent point.

997. o. 6. *Potamogeton serratum*, l'Epi-d'eau à dent de scie. Il est très-commun dans la plaine des Genevriers, des ci-devant hermites de la forêt de Senart : il donne en juillet et août des fleurs d'un blanc sale.

998. o. 7. *Potamogeton compressum*, l'Epi-d'eau comprimé. Il donne des fleurs pareilles à celui du précédent n°.; il fleurit en juin et juillet : on en trouve dans les mares de la plaine des Genevriers, aux Hermites, dans la piece d'eau de Saint-Cyr, dans l'étang de Saint-Hubert et autres endroits.

999. o. 8. *Potamogeton pectinatum*, l'Epi-d'eau en peigne. Il fleurit en juin et juillet.

1000. o. 9. *Potamogeton setaceum*, l'Epi-d'eau soyeux. Il est très-commun dans l'étang de Saint-Gratien, le long du parapet de la chaussée.

1001. o. 10. *Potamogeton gramineum*, l'Epi-d'eau graminé. On en trouve dans la petite riviere qui borde l'étang Coquenard, dans la piece d'eau du parc de Versailles, et dans celle de Marly.

1002. o. 11. *Potamogeton pusillum*, l'Epi-d'eau noir. On en trouve dans les petites mares à droite de la grande route avant d'arriver à la Maison-Blanche : on en trouve aussi à Versailles et à Saint-Léger.

1003. 308. 1. *Potentilla supina*, la Potentille penchée. Cette plante fleurit tout l'été, ses fleurs sont jaunes : on en trouve dans un marais à gauche du chemin qui va de Bondy au Rincy, de même que dans les murailles des pieces d'eau de Saint-Cyr.

1004. o. 2. *Potentilla recta*, la Potentille droite. Elle donne en mai et juin des fleurs jaunes : on en trouve à Palaiseau.

1005. o. 3. *Potentilla argentea*, la Quinte-feuille argentée. Elle fleurit tout l'été, donne des fleurs jaunes. Les chevres et les cochons mangent cette plante, dont les autres bestiaux ne veulent point.

1006. o. 4. *Potentilla anserina*, la Quinte-feuille argentine, le Bec-d'oie, la Tanaisie sauvage, l'Aigremoine sauvage. Elle est commune aux environs de Paris : elle fleurit tout l'été et donne des fleurs jaunes.

Le suc de toute la plante se donne avec succès, depuis quatre onces jusqu'à six, dans les fievres intermittentes : on prescrit cette plante, pour la même fin, à la dose d'une poignée dans un bouillon de veau, à prendre deux fois par jour ; le sel d'Argentine produit le même effet : on la recommande aussi intérieurement, dans les tisannes et les bouillons, pour les cours de ventre, le flux de sang et les hémorrhagies ; si on ajoute à chaque bouillon quelques écrevisses de riviere, c'est un excellent remede pour les fleurs blanches : on conseille aussi l'Argentine pour la jau-

nisse,

nisse, le scorbut et l'hydropisie. La graine concassée et prise à la dose d'un demi-gros, dans quatre onces de son eau distillée, modere et arrête quelquefois les pertes de sang; elle convient aussi pour les injections qu'on fait dans le vagin; et pour les ulceres fistuleux.

L'Argentine adoucit l'inflammation des reins et de la vessie, elle tempere l'ardeur d'urine: on emploie avec succès sa graine dans la rétention d'urine: pour s'en servir, on fait infuser à froid une once de cette graine broyée dans une pinte de bon vin blanc; on remue de temps en temps la bouteille; en vingt-quatre heures, l'esprit de cette graine est suffisamment incorporé au vin, et on peut commencer à en faire usage, cependant il est bon d'y laisser tremper la graine: on en boit tous les jours, le matin à son lever, un verre à jeun, ayant soin de bien remuer la bouteille. L'auteur de la ci-devant Gazette Salutaire assure, d'après ceux qui lui ont communiqué ce remede, qu'il est un vrai spécifique dans cette maladie.

L'eau distillée de cette plante est employée comme cosmétique, par les dames, pour nettoyer le visage, pour les rides et les rougeurs. Cette eau est encore très-bonne pour raffermir les dents et resserrer les gencives.

On prescrit aux animaux le suc de cette plante, à la dose d'une demi-livre, et sa semence en poudre, à celle de deux gros.

Les Anglais mangent sa racine en guise de panais. J. Ray a observé que les porcs en mangent avec avidité; elle a le goût du panais, elle gâte les prairies et se multiplie beaucoup dans les endroits où l'eau séjourne; cependant elle n'y est pas entiérement inutile, quoiqu'en général elle plaise peu aux bestiaux: on peut employer l'Argentine en guise de tan: l'eau distillée de cette plante passe pour donner aux gazes beaucoup de fermeté: elle indique un terrein argilleux et limoneux, lorsque ses feuilles sont argentées dessus comme dessous.

1007. o. 5. *Potentilla verna*, la Potentille du printemps. Elle donne au commencement du printemps, et même en automne, des fleurs jaunes: on en trouve au bois

de Boulogne, au Mont-Valérien et dans d'autres endroits des environs de Paris.

1008. o. 6. *Potentilla reptans*, la Quinte-feuille ordinaire. Elle donne en juin et juillet une fleur jaune.

La décoction de sa racine, réduite à la consomption d'un tiers, et tenue dans la bouche, appaise la douleur des dents; la même racine, cuite avec du vinaigre, est propre pour les ulceres corrosifs et résout les glandes, enflures, duretés et aposthumes: on s'en sert aussi pour la gratelle.

La Quinte-feuille est astringente, dessicative et vulnéraire: l'extrait de cette plante convient dans toutes sortes d'hémorragies; il se prescrit depuis la dose d'une once jusqu'à deux: on prétend aussi que la Quinte-feuille est bonne dans les affections catarrheuses, la toux, la jaunisse, les obstructions du foie et de la rate, la pierre, les ulceres des reins et les hernies: son suc, appliqué extérieurement, guérit l'inflammation des yeux.

La feuille passe pour un bon fébrifuge: sa décoction est excellente pour la putridité de la bouche; elle raffermit les dents et déterge les ulceres malins des gencives. La Quinte-feuille peut remplacer l'ipécacuanha dans le cours de ventre et la dyssenterie: on en met une once dans trois chopines d'eau, qu'on réduit environ à une pinte par la décoction: on fait boire cette tisanne au malade; cette même tisanne est aussi très-recommandée dans les crachemens de sang et dans les flux immodérés des regles et des hémorrhoïdes.

J'ai connu dans la Flandre un médecin, qui m'a dit s'être servi avec succès, dans les fievres intermittentes, de la racine de Quinte-feuille mise en poudre, qu'il faisoit prendre au malade avant l'accès. Pour employer cette racine, il faut en ôter la premiere écorce qui est mince, ensuite ouvrir cette même racine, pour en ôter le cœur, qu'on rejette en conservant le reste; on roule cette partie restante autour d'un bâton, pour la sécher: quand elle est seche, on la garde jusqu'au besoin.

Quand on prescrit aux animaux les racines bouillies de Quinte-feuille, on la leur donne à la dose de deux onces sur deux livres d'eau: on dit avoir remarqué

que les chevres ont beaucoup de lait quand elles mangent de cette plante; elle est inutile dans les prairies, mais non entiérement dans les pâturages, car outre que les chevres en mangent, ainsi que nous venons de le dire, les vaches, les chevaux et les moutons en mangent pareillement: on peut l'employer en guise de tan.

1009. o. 7. *Potentilla grandiflora*, la Potentille à grandes fleurs. On en trouve à Fontainebleau: elle donne en juin des fleurs jaunes.

1010. 309. 1. *Poterium sanguisorba*, la petite Pimprenelle. On en trouve dans presque tous les prés aux environs de Paris: elle donne en mai des fleurs d'un blanc sale et quelquefois rougeâtres.

On fait avec cette plante des prairies artificielles, c'est une fort bonne nourriture pour les chevaux; on les purge en leur donnant la premiére coupe, qui se fait au printemps; les vaches qui mangent de cette herbe rendent plus du double de lait: on en fait deux ou trois fois la récolte: les chevaux mangent très-bien sa tige, quoique seche.

La Pimprenelle est la fourniture des salades champêtres: le suc de cette plante, pris en breuvage, est souverain pour modérer l'écoulement des regles et toute sorte de flux de ventre, principalement la dyssenterie; il arrête aussi le vomissement causé par l'abondance de la bile: pour dessécher les plaies et ulceres, on applique en forme de cataplasme les feuilles bien pilées: cette plante entre dans les onguens préparés pour les plaies de la tête et les chancres. Matthiole en fait grand cas dans les fievres pestilentielles et contagieuses. On prétend que le fréquent usage de la Pimprenelle, et principalement son suc, est très-bon contre les maladies du foie et autres semblables: les feuilles mises dans le vin le rendent plus agréable, plus vineux et lui donne la saveur du melon.

La Pimprenelle est astringente et apéritive, deux qualités qui paroissent contradictoires; elle ressemble en cela au fer: on la fait infuser à froid dans de l'eau commune ou dans du vin, pour la gravelle et la rétention d'urine: on l'emploie dans les bouillons et décoctions apéritives et vulnéraires, elle est même sudorifique: les

Anglais recommandent beaucoup la racine de Pimprenelle mise en poudre, pour le crachement de sang : j'ai conseillé avec succès, à des pulmoniques, le lait des vaches qui ne se nourrissoient que de cette plante.

1011. 310. 1. *Prenanthes muralis*, la Prénanthe des murailles. Elle vient naturellement dans les bois, donne en juin et juillet des fleurs jaunes.

Les vaches, les chevres, les chevaux et sur-tout les moutons mangent cette plante.

1012. 311. 1. *Primula veris*, la Primevere, la Primerole, l'Herbe de paralysie, l'Herbe de Saint-Paul, la Primevere d'hiver. On en trouve dans tous les prés : elle donne au commencement du printemps des fleurs jaunes. On en distingue trois variétés : la premiere est celle des boutiques, *Primula officinalis*; c'est la plus commune : la seconde est la plus élevée, *Primula elatior*; on en trouve dans les bois de Neuilly-sur-Marne, à Bondy et à Montmorency : la troisieme est celle sans tige, *Primula acaulis*; ses fleurs sont d'un blanc jaunâtre, on en trouve dans les bois de Neuilly-sur-Marne, à Bondy et autres endroits.

Les Suédois mettent la fleur de Primevere dans le vin, pour le rendre plus agréable et pour le fortifier : on emploie les racines pour rétablir la bierre : on mange dans plusieurs cantons d'Angleterre les feuilles de cette plante cuites avec les autres herbes potageres, ou crues en salade : on prétend que le suc des fleurs efface les rides et les taches de la peau : on prépare dans le Nord une boisson agréable avec les fleurs de Primevere et le miel, au moyen de la fermentation.

Cette plante est inutile dans les prairies, mais non pas entiérement dans les pâturages, où les chevres et les moutons la mangent, les vaches n'y touchent que rarement, les chevaux et les cochons n'en veulent point.

Les feuilles et les fleurs de la Primevere des bois se prennent en infusion en guise de thé ou dans des bouillons, à la dose d'une petite poignée pour chaque bouillon : ces fleurs sont très-agréables en conserve ; on en tire par la distillation une eau, dont on prend intérieurement depuis quatre onces jusqu'à six.

Cette plante convient dans les rhumatismes, les ca-

thères, les maladies des jointures, les douleurs de nerfs, et même dans la paralysie légere : on la donne comme spécifique pour la paralysie de la langue ; elle calme les vapeurs, dissipe la migraine et les vertiges des filles en cas de suppression. On vante beaucoup dans la paralysie une fomentation faite avec l'eau-de-vie de froment, dans laquelle on a fait bouillir la Primevere : la racine, dont l'odeur approche de celle du vernis et dont la saveur est un peu stiptique, mise en poudre, s'emploie comme sternutatoire.

La fleur plaît aux abeilles et autres insectes : on se sert de la Primevere pour la décoration des jardins.

1013. 312. 1. *Prunella vulgaris*, la Prunelle, la Brunelle, la Brunette, la petite Consoude, la petite Consine. On en trouve aux environs de Paris : elle donne en juin des fleurs purpurines ; il s'en trouve à Fontainebleau sur les bords de la montagne en descendant à Brunon, une variété à grandes fleurs bleues, qui fleurit en juillet et août.

1014. 0. 2. *Prunella laciniata*, la Brunelle laciniée. Elle fleurit en juin, donne de même que l'espece précédente, des fleurs purpurines.

Ces deux plantes ont presque la même propriété que la bugle ; les gens de campagne l'appliquent sur leurs blessures après l'avoir écrasée ; elle arrête le sang et consolide les plaies : on l'ordonne dans les crachemens de sang et les pertes de femmes. Cœsalpin employoit les feuilles de Brunelle, pilées et appliquées en cataplasme, pour faire suppurer les furoncles et les cloux, et pour guérir les plaies ; dans les grandes douleurs de tête, il faisoit bassiner les tempes avec le suc, après l'avoir mêlé avec l'huile rosat et le vinaigre. J. Bauhin y ajoutoit un peu d'eau de rose, et faisoit boire le suc tout pur à ceux qui avoient été mordus par des bêtes venimeuses. Les Allemands se servent, en guise de gargarisme, de la décoction de cette plante aiguisée d'un peu de crystal minéral, dans l'inflammation des glandes de la gorge, dans les ulceres de la bouche et du gosier. On ordonne aux scorbutiques l'eau distillée de Brunelle, dans laquelle on fait délayer quelques grains de mastic ou de gomme lacque. Simon Pauli

prescrit cette plante dans la fievre lente ; Solenander conseille sa décoction avec celle de véronique pour guérir les pertes. Elle n'est admise dans l'art vétérinaire que comme gargarisme : elle est inutile dans les prairies, mais non dans les pâturages, car les vaches, les moutons, les chevres et quelquefois les chevaux la mangent, mais les cochons n'en veulent point.

La fleur plaît aux abeilles et autres insectes ; elle peut servir de décoration dans les jardins.

1015. 313. 1. *Prunus padus*, le Putiet, le Cerisier en grappe. Il donne à la fin de mars des fleurs blanches : on en trouve dans les bois et les forêts, mais il est plus commun aux environs de Plombieres qu'aux environs de Paris.

Les laboureurs s'en servent pour faire des liens : le Putiet est composé des mêmes principes que le quinquina ; aussi a-t-il les mêmes vertus. Il est astringent, tonique, discussif, désobstructif et diaphorétique, cependant à un degré plus modéré, eu égard à la différence des climats, mais plus analogue au tempérament. Il convient dans différentes indications ; il est très-propre dans les maladies dans lesquelles il s'agit de diviser la glutinosité des humeurs, qui se fixent dans les premieres voies, de resserrer les passages qui les transmettent dans les secondes, et d'appaiser les mouvemens spasmodiques du genre nerveux et musculeux. Gerard, médecin de Rambervillers, s'en sert avec succès et par préférence au quinquina dans toutes les fievres intermittentes ou dans les maladies qui reconnoissent pour cause l'atonie des organes de la digestion.

Après avoir fait prendre les remedes généraux, il l'ordonne à la dose d'un gros ou d'un gros et demi en substance, réduit en poudre subtile ; et si le sujet est délicat et foible, il lui prescrit seulement la décoction de cette plante dans du vin ou de l'eau animée d'un sel fixe. Cette derniere façon d'en user a toujours très-bien réussi à ce médecin dans les différens cas où il le prescrivoit ; on évite par là aux malades les pesanteurs et les gonflemens d'estomac que pourroient leur occasionner les parties terreuses et ligneuses qui abondent dans l'écorce prise en substance, sur-tout dans

les cas où elles ne trouveroient pas suffisamment d'humeurs à absorber dans les premieres voies.

Les Allemands ont la coutume, dit Schewenfeld, de suspendre le fruit de cet arbre au col de leurs enfans pour les guérir de l'épilepsie, ce qui nous paroît aussi ridicule que peu fondé; la saine raison y est formellement contraire, et personne, jusqu'à présent, n'en a encore éprouvé aucun heureux succès dans cette maladie. Il n'en est pas de même de la vertu que Jean Bauhin attribue à ce fruit pour arrêter le flux; elle lui est propre en raison de son astriction. Gerard a vérifié de nos jours ce fait avec succès; il observe néanmoins de cueillir ces fruits avant leur maturité dans le tems de leur plus grande astriction; il en compose un extrait avec du sucre; il fait usage de cet extrait dans les cours de ventre avec le même succès que des plus forts astringens.

Les fruits, en mûrissant, perdent en partie leur vertu astringente et deviennent très-bons à manger: aussi les enfans de Plombieres en font leur régal, et c'est à tort que quelques-uns ont prétendu que ce fruit provoquoit le vomissement.

Les amandes qui se trouvent dans les noyaux sont, suivant Dodoëns, diurétiques, et très-convenables dans la néphrétique; nous n'avons encore jusqu'à présent aucune preuve qui atteste cette assertion.

Les fleurs du Putiet distillées donnent une eau aromatique très-suave, qui mérite d'avoir place dans la pharmacie moderne par ses vertus analeptiques et colorantes.

Les feuilles n'ont pas moins leur usage dans la médecine galénique, prises en guise de thé; elles sont stomachiques et atténuantes; elles conviennent dans la plupart des maladies chroniques.

On emploie cet arbre pour l'ornement des jardins et pour les arts et métiers; il peut servir aux mêmes usages que le cerisier.

1016. o. 2. *Prunus mahaleb*, le Bois de Sainte-Lucie, le Prunier odorant, le Quenot, le Mahaleb. Il fleurit à la fin de mars, on en trouve dans les bois.

Le bois de cet arbre est sudorifique, dessicatif; les

tourneurs et les ébénistes en font grand usage ; sa sciure entre dans les pots-pourris.

Sa baie est purgative, atténuante et résolutive, lorsqu'on la mange ; on s'en sert pour la teinture : quand on la froisse dans la main, elle la teint d'une couleur de pourpre fort difficile à enlever. Les parfumeurs des provinces méridionales se servent des amandes de ce fruit pour les pâtes et les savonettes.

Cet arbrisseau est très-propré pour les palissades des bosquets du printemps, par le mélange de ses fleurs et de ses feuilles qui paroissent en même temps : les oiseaux aiment d'ailleurs son fruit.

1017. O. 3. *Prunus cerasus*, le Cerisier, dont il y a une infinité de variétés. Il donne en avril des fleurs blanches.

La cerise est un fruit sain, bon et agréable ; soit crue, soit préparée de différentes manieres, elle fait également l'honneur des tables ; les différentes préparations qu'on fait par son moyen sont les compotes, les marmelades, les gelées, les confitures en liquide ; les cerises à oreille, les cerises framboisées, les cerises en sur-tout, la pâte de cerises, le syrop de cerises, les cerises à l'eau-de-vie, le ratafiat, le vin de cerises, les cerises au caramel, la tourte de cerises et l'eau-de-vie de cerises, connue dans la Lorraine allemande sous le seul nom de *keysewaser*. Nous nous contenterons seulement ici de faire mention du vin et de l'eau-de-vie faits avec ce fruit.

Pour faire le vin de cerises, prenez une grande quantité de cerises bien mûres, ajoutez le tiers de framboises, ôtez de tous les fruits ce qu'ils pourroient avoir de vert, de moisi et de gâté ; jettez le tout dans une petite cuve ou dans un baquet de grandeur raisonnable et qui soit garni par le bas d'un robinet ; arrosez les fruits comme on arrose le vin dans la cuve ; couvrez le baquet d'un linge, et laissez les fruits en repos pendant quelques jours, ils ne tarderont point à fermenter : si la fermentation vous paroît trop lente, foulez et refoulez encore une ou deux fois tout au plus ; immanquablement la fermentation sera excitée autant qu'il sera nécessaire ; faites attention seulement que si

la température de l'air est considérablement chaude, il faudra placer le baquet à la cave ou dans un lieu équivalent : au défaut de cette précaution, les fruits pourroient bien tourner à l'aigre et tout seroit perdu. Aussi-tôt que la fermentation exhalera une odeur vineuse et agréable, il faudra tirer le vin par le moyen du robinet : vous en emplirez un petit tonneau ou de grandes cruches; vous presserez le marc comme celui du raisin; vous ne boucherez pas ce vin aussi-tôt qu'il sera fait : quand il ne travaillera plus, vous couvrirez seulement l'orifice des vaisseaux avec des feuilles de vigne que vous recouvrirez avec du sable de riviere : vous laisserez les choses en cet état jusqu'à la fin de l'été ou vers le milieu de l'automne; alors vous bondonerez vos vaisseaux et vous les soutirerez au mois de mars ou d'avril suivant, pour mettre le vin en bouteille.

Le Keysewasser se prépare de la maniere suivante : prenez une grande quantité de cerises ou merises, les dernieres sont préférables, vous les ferez fermenter de même que si c'étoit pour du vin; la fermentation étant à son point, ayez un grand alambic à eau-de-vie, garni de son serpentin et de son réfrigérent; vous jetterez pêle-mêle marc et jus dans la cucurbite que vous emplirez jusqu'aux deux tiers; vous distillerez au feu ouvert et au fort filet, jusqu'à ce qu'il ne vienne que du phlegme; vous remplacerez ce qui restera au fond de la cucurbite par d'autre marc et jus, jusqu'à ce que vous ayiez distillé le tout, alors vous rectifierez cette liqueur; pour le faire, vous la verserez dans la cucurbite d'un alambic ordinaire, et vous distillerez au filet médiocre, vous aurez pour lors ce qu'on appelle proprement du Keysewasser. Cette liqueur est trop forte quand elle est nouvelle, elle ne devient passable que quand elle devient vieille. On fait sécher les cerises pour les faire mâcher aux malades quand ils ont la bouche seche et la salive amere, les cerises fraîches lâchent le ventre, les seches le resserrent; le noyau et les amandes de ce fruit, concassés et infusés dans du vin blanc pendant la nuit, environ deux douzaines dans trois ou quatre onces de vin, sont très-apéritives. Cho-

mel dit avoir vu des personnes sujettes à la néphrétique, s'en servir avec succès; une poignée de feuilles de Cerisier bouillies dans du lait, est laxative; une personne digne de foi nous a assuré avoir guéri un hydropique en lui faisant manger beaucoup de cerises. La queue de ce fruit passe pour diurétique.

Les auteurs modernes recommandent les fruits du Cerisier sauvage, autrement merisier, comme très-utiles dans les maladies du cerveau. Schroder les vante pour l'apoplexie, la paralysie et l'épilepsie. Ray assure que les sages-femmes d'Angleterre les emploient pour les mouvemens convulsifs des enfans. Le fruit du Cerisier des Alpes excite le vomissement, purge très-violemment et excite des convulsions.

Il découle des Cerisiers une gomme adoucissante et incrassante, comme la gomme arabique; on cultive dans les bosquets de printemps, le Cerisier à fleurs doubles; le bois de Cérisier, sur-tout celui du merisier, est recherché par les tourneurs, à cause de ses veines rouges; les luthiers s'en servent aussi, ils prétendent qu'il est sonore. On fait avec les jeunes merisiers d'excellens cercles pour les cuves et tonneaux; la seconde écorce est d'usage pour faire des cabas et autres jolis ouvrages de cette espece; les oiseaux sont fort friands des fruits qui plaisent aux abeilles, mouches, et autres insectes.

1018. o. 4. *Prunus domestica*, le Prunier ordinaire. Il donne en avril, avant les feuilles, des fleurs blanches, il s'en trouve plusieurs variétés.

Le bois de Prunier est fort recherché par les ouvriers, sur-tout lorsqu'il est vieux; on prétend qu'il faut le tremper dans une lessive de chaux, pour rendre les nuances plus belles; on en fait de très-beaux ouvrages de marqueterie, c'est la raison pour laquelle les tourneurs en font si grand cas.

Les feuilles sont d'usage en médecine, elles sont rafraîchissantes, dessicatives et astringentes; on les emploie en gargarismes pour les inflammations du gosier.

Les fruits du Prunier sont humectans, rafraîchissans, émolliens et un peu laxatifs; ils appaisent la soif, et donnent de l'appétit; ils conviennent parfaitement aux

jeunes gens et aux tempéramens sanguins; mais ils sont nuisibles aux vieillards, aux pituiteux, et à ceux qui, par la foiblesse de l'estomac, ont de la peine à digérer, car ils leur occasionnent la dyssenterie; on remarque même que cette maladie est fort commune chez le peuple, de même que les fievres putrides, lorsque l'année est abondante en prunes, parce que la plupart en mangent avec excès, et en font leur principale nourriture; ajoutez que les prunes sont verreuses, conséquemment de mauvaise qualité et capables de produire, dans les premieres voies, une saburre visqueuse qui peut dégénérer en maladie dangereuse; on doit donc en user modérément; on les mange crues ou cuites; pour les avoir bonnes, il faut les choisir grosses, bien nourries, saines, mûres, nouvellement cueillies avant le lever du soleil, d'un goût et d'une odeur agréables; les pruneaux sont d'un grand usage pour les jours d'abstinence, ils ont les mêmes vertus que les prunes; pour être bons, ils doivent être charnus, mollets et de bon goût; leur décoction, principalement celle du petit damas noir, sert souvent de base aux infusions purgatives, sur-tout pour les enfans.

Les prunes entrent dans l'électuaire diaprun, d'où il a pris son nom; il est simple ou composé: le simple se fait avec la pulpe de prunes de damas, la casse, le tamarin et la semence de violette; il s'ordonne à la dose d'une once, et même plus, dans les cas où il faut amollir les intestins, et relâcher doucement le ventre; on ajoute la diagrede dans le composé; la dose en est de six gros au plus.

La gomme du Prunier et des prunes est humectante, apéritive, diurétique, vulnéraire, propre pour la pierre, la colique néphrétique et le calcul, prise intérieurement en poudre ou en mucilage; mais on s'en sert très-rarement. Suivant Lemery, on emploie cette gomme pour friser les cheveux: les marchands ont la méthode de la mêler avec la gomme arabique à laquelle elle ressemble tant en couleur qu'en vertu.

1019. ♂. 5. *Prunus spinosa*, le Prunellier, le Prunier sauvage, l'Agranas des Provençaux, l'Agrunele des

Languedociens, l'Acacia du pays. Il vient dans les haies, fleurit en avril, donne des fleurs blanches.

L'écorce et les feuilles de Prunellier sont rafraîchissantes, dessicatives et astringentes; elles sont d'un grand usage dans les cas d'hémorragie et de flux, elles entrent dans la composition de l'onguent de la comtesse; les fleurs sont laxatives, lorsqu'elles sont récentes, on les infuse dans du petit lait, pour purger les sérosités scorbutiques. Wittrechius conseille, comme un bon purgatif, le syrop qu'on en fait par plusieurs infusions: ce syrop approche de la nature du syrop de roses; on l'ordonne à la dose d'une once, mêlé avec d'autres purgatifs. Schroder en parle aussi. S. Pauli rapporte que les fleurs mêmes desséchées et mêlées dans de la bierre chaude, lâchent le ventre. Tragus en recommande l'eau distillée pour la pleurésie et les oppressions de poitrine, Chomel en a plusieurs fois éprouvé le succès dans les mêmes maladies; il faisoit macérer les feuilles pendant deux jours dans du bon vin, ensuite il les faisoit distiller au bain-marie, l'esprit qu'il en tiroit est un excellent sudorifique; il l'ordonnoit intérieurement à la dose de quatre ou cinq onces et toujours heureusement. Les prunelles bien mûres ont la vertu de lâcher le ventre, quoique Matthiole ait prétendu le contraire, en attribuant à toutes les parties du Prunier sauvage la vertu astringente; elles ont néanmoins cette vertu lorsqu'elles ne sont pas mûres, aussi les emploie-t-on alors pour resserrer, dans le cours de ventre et la dyssenterie; c'est pourquoi on les donne dans ce cas confites avec du miel: le vin de prunelle a les mêmes vertus, on le prescrit aussi dans les regles immodérées.

J. Bauhin dit que, dans l'Alsace, on fait sécher de ces prunes au four, qu'on les fait ensuite fermenter avec du mou ou de la bierre, et qu'on se procure par là du vin ou de la bierre également agréable et utile dans toutes les maladies dans lesquelles il s'agit de resserrer. Suivant Matthiolle, la décoction des feuilles et des racines de Prunier sauvage, est très-bonne pour les ulceres de la bouche et de la gorge; on tire de ces mêmes fruits, par expression, un suc qui appaise l'inflammation des

yeux : quand on le fait cuire et épaissir en consistance d'extrait, il s'appelle *acacia recentiorum* ou *germanorum* ; parce qu'on le substitue pour l'ordinaire au véritable acacia des anciens et d'Egypte, dans les cas qui demandent des astringens et des rafraîchissans : cependant il est plus acide, par conséquent il doit être plus rafraîchissant et plus astringent, mais il contient beaucoup moins d'huile, il ne peut donc pas si bien tempérer l'acrimonie des humeurs que le vrai acacia d'Egypte.

Quand on le prescrit dans le flux et les hémorragies, c'est pour l'ordinaire à la dose d'un gros sous la forme de bol, ou délayé dans quelque potion ; on le mêle utilement dans les gargarismes pour la squinancie, aussi-tôt qu'elle commence ; pour être bon, il faut qu'il soit bien sec, dur, pesant, noir, brillant en dedans, assez semblable au suc de réglisse qu'on debite chez les marchands droguistes, d'un goût acide et austere. On l'apporte communément d'Allemagne en France, dans des vessies.

Ettmuller rapporte que, du suc des fruits même verts, on tire, par la distillation au bain-marie, un vinaigre très-fort. La gomme de cet arbrisseau, selon Ray, après avoir été détrempée dans du vinaigre, guérit les dartres en l'appliquant dessus. Quand on prescrit son fruit aux animaux, c'est en décoction à la dose de deux poignées sur deux livres d'eau.

Les vaches, les chevres, les moutons, les chevaux mangent les feuilles et les bourgeons du Prunier épineux ; ses feuilles grillées peuvent remplacer le thé ; les prunelles servent aux gens de campagne pour faire une boisson âpre qu'ils nomment piquette.

Le bois peut être employé pour tanner les cuirs ; sa décoction dans une lessive alkaline donne une teinture rouge : on emploie cet arbrisseau pour faire des haies vives et seches, sous le nom d'épine noire ; le Prunellier fait partie du mort-bois. A la campagne on fait de ce bois des dents de rateaux à faner.

A l'occasion du mahaleb dont nous avons parlé ci-dessus, il y eu des religieuses assez patientes et assez adroites pour faire avec ses noyaux, de petits sabots brodés très-jolis. Les espaliers de cerisiers qu'on éleve

dans les potagers, sont magnifiques au printemps, lorsqu'ils sont en fleurs; leurs feuilles d'un beau vert et leurs fruits rouges font aussi un très-beau coup-d'œil; cet arbre convient dans les massifs des petits bosquets, il croit quelquefois très-haut dans les bois : le merisier ou cerisier sauvage est sur-tout un des plus grands arbres, il convient dans les grands bosquets, sa feuille est agréable, il se couvre en avril de beaux bouquets de petites fleurs blanches.

1020. 314. 1 *Pteris aquilina*, la Fougere ordinaire, la Fougere femelle. Sa racine coupée, obliquement, représente deux aigles adossés : on en trouve dans les bois aux environs de Paris. Voyez pour ses propriétés, *Polypodium filix mas*.

Elle est astringente, on la vante contre le tænia; le rachitis: on peut l'employer en guise de tan.

1021. 315. 1. *Pulmonaria angustifolia*, la Pulmonaire à feuilles étroites. Elle donne au commencement du printemps des fleurs bleues : on en trouve au bois de Neuilly-sur-Marne, à Verrieres et à Bievre.

1022. 0. 2. *Pulmonaria officinalis*, la Pulmonaire des boutiques. Elle donne aussi dans le même temps que la précédente des fleurs bleues.

Les feuilles de ces deux plantes sont mucilagineuses et astringentes, elles calment la toux et diminuent le crachement de sang, aussi les ordonne-t-on dans les maladies de poitrine: on les prescrit souvent avec succès dans les tisannes et bouillons de mou de veau, pour la pleurésie: on fait avec ses racines et ses feuilles un syrop qu'on associe avec les apozemes, les potions et les tisannes pectorales, à la dose d'une once ou de deux, pour les maladies de poitrine.

Les Anglais la cultivent comme plante potagere, ils l'appellent la Sauge de Jérusalem ou de Bethléem.

Les chevres et les moutons, quelquefois les vaches en mangent, les chevaux et les cochons n'en veulent point.

La Pulmonaire, par la combustion, suivant l'observation de Gmelin, donne un septieme de son poids de cendres.

1023. 316. 1. *Pyrola rotundifolia*, la Pyrole, la Pyrole à feuilles rondes. Elle fleurit à la fin de mai,

ses fleurs sont blanches : on en trouve à Versailles, dans les bois proche la porte Verte, dans les bois de Marly et à Auxois.

On regarde en médecine la Pyrole comme un bon vulnéraire astringent, propre pour arrêter les pertes de sang, les fleurs blanches et les hémorragies : on la prend en décoction ou en infusion; la dose est d'une pincée pour un demi-setier d'eau bouillante; on ajoute à l'infusion un peu de sucre; elle fait partie des vulnéraires suisses : on la prescrit aussi en poudre, pour les mêmes maladies, à la dose de six grains, pour l'homme, et d'un gros pour les animaux. Les chevres et les moutons la mangent, les autres bestiaux n'en veulent point.

1024. 317. 1. *Pyrus communis*, le Poirier sauvage. Il fleurit en avril, donne des fleurs blanches par bouquets : il croit naturellement dans les bois, il y en a beaucoup de variétés.

Les bêtes fauves se nourrissent du fruit des Poiriers sauvages; les paysans qui habitent l'entrée des bois amassent aussi ce fruit pour nourrir les porcs : on peut en faire une boisson, lorsque le vin est rare, cette boisson s'appelle cidre-poiré, on en tire du vinaigre et de l'eau-de-vie; on fait aussi de très-bon vinaigre avec la seve tirée par incision du Poirier : les poires sauvages ne sont bonnes à manger que lorsqu'on les laisse mollir; les insectes s'en nourrissent : l'écorce du Poirier donne une teinture jaune, on peut s'en servir en guise de tan.

On donne très-bien aux enfans une premiere idée de la coupe des pierres, en faisant d'une poire un puit dont les pierres sont posées en liaison les unes sur les autres; le marc des poires qui sort du pressoir à cidre sert, lorsqu'il est sec, au chauffage des pauvres : le bois du Poirier est pesant, plein et d'un grain très-fin; les menuisiers en font cas, parce qu'il est susceptible d'un très-beau poli, il prend aussi la couleur noire dans la plus grande perfection, c'est en partie pour cela qu'il est recherché par les tourneurs et les ébénistes, qui le font passer pour l'ébene, il est aussi très-propre aux graveurs; après le buis, c'est de tous les bois le meilleur pour cet usage.

La poire est astringente, on en mange pour l'ordi-

naire au dessert, pour fortifier l'estomac et faciliter la digestion : les médecins modernes permettent même aux malades les poires fondantes, et les anciens ne les interdisoient pas aux convalescens, pourvu qu'elles fussent cuites au four ou sous la cendre : le syrop de poires sauvages est très-bon dans la diarrhée : l'école de Salerne conseille de boire du vin après avoir mangé des poires crues.

On se sert des poires comme d'appât, où l'on met du poison pour les belettes et les renards. Les variétés de poires qu'on nomme beurré, bergamotte, bon-chrétien, rousselet, sont délicieuses à manger crues : on fait sécher les poires, sur-tout les rousselets, pour les conserver pendant l'hiver.

Les vaches, les chevres, les moutons et les chevaux mangent les feuilles de cet arbre.

1025. o. 2. *Pyrus malus*, le Pommier. Il donne en avril des fleurs d'un blanc rouge : il s'en trouve plusieurs variétés.

Les pommes sauvages donnent une liqueur acide que plusieurs nomment verjus ; la chair de poisson qu'on fait cuire dans ce suc en devient plus ferme et plus savoureuse ; ces sortes de fruits servent à nourrir les bêtes fauves qui habitent les bois.

Les pommes des arbres greffées sont nourrissantes, on en garnit les desserts, on les mange crues, cuites, en compotes, on en fait aussi des gelées, des marmelades, dont on orne les tables : la reinette est la meilleure de toutes les pommes, elle est salutaire et fournit une très-bonne nourriture aux estomacs foibles et froids ; on estime aussi les calvilles, les cousinottes, les apis, mais il faut qu'elles soient bien mûres, sans quoi elles deviennent indigestes, nuisibles et d'un mauvais suc.

Rien ne corrige mieux la qualité venteuse qu'on attribue aux pommes, que de les faire cuire de différentes manieres ; on les cuit devant le feu, on les frit, on les fait aussi sécher, après les avoir coupé par le milieu et en avoir ôté les pepins et les membranes : on en fait encore de la gelée.

Quoique les pommes soient estimées chez toutes les nations, et qu'on en orne toutes les tables, plusieurs

auteurs leur attribuent des qualités très-pernicieuses et nuisibles : nous pensons néanmoins qu'elles sont salutaires aux personnes saines et même aux mélancoliques, pourvu qu'on n'en mange pas avec excès et qu'elles soient d'ailleurs bien mûres ; elles sont même pectorales, sur-tout les reinettes ; elles appaisent la soif et la toux, elles procurent l'expectoration, on en met dans les tisannes béchiques et rafraîchissantes, on en compose même des syrops.

Le suc de pomme, mêlé avec le safran, est un excellent vermifuge ; rien n'est meilleur pour tempérer les visceres échauffées, appaiser l'effervescence des humeurs, adoucir leur acrimonie, lever les obstructions, amollir et lâcher doucement le ventre, que l'usage du petit lait dans lequel on a fait bouillir des pommes de reinette.

Gesner prescrit, pour les maladies des poumons et la pleurésie, une pomme creuse, remplie d'un gros d'encens et cuite devant le feu ; ce remede agit par la transpiration.

On recommande beaucoup, pour l'inflammation des yeux, la pomme bouillie dans l'eau de rose ou d'euphraise, ou dans du lait, appliquée en cataplasme.

Plusieurs se servent, pour la même fin, des pommes pourries ; quelques-uns ne font simplement usage que de la pulpe des pommes bien raclées, qu'ils appliquent seule sur les yeux.

Simon Pauli avance, d'après l'expérience d'une personne du sexe, qu'une pomme pourrie cuite sous la cendre et appliquée en cataplasme, arrête les progrès de la gangrene. Ettmuller vante beaucoup l'eau distillée de pommes pourries, pour toutes sortes d'inflammations et de gangrenes, pour guérir les plaies, les vieux ulceres et putrides, et même pour la brûlure, si on y ajoute du sel de saturne.

On prépare avec les pommes une liqueur qui, après le vin, est la plus estimée, c'est le cidre ; on en fait sur-tout en Normandie de très-bon, et même en Picardie ; celui d'Isigny est fort vanté : le cidre fournit une boisson convenable à la santé, les enfans qui en boivent se portent bien ; cette boisson nourrit et rafraîchit, elle

ne porte pas à la tête et n'échauffe pas les visceres; on prétend qu'elle convient aux convalescens, aux phthysiques, et principalement aux mélancoliques; mais quand il n'est pas clair ou qu'il est trop nouveau, il est nuisible, il occasionne des obstructions et cause des maux de tête considérables.

Le cidre sert pour faire du vinaigre, lorsqu'il est parvenu à un certain degré; on contrefait en Normandie le vin d'Espagne avec du cidre et du miel: on tire du cidre un esprit ardent peu différent de l'esprit-de-vin ou de l'eau-de-vie.

Le suc de pommes sauvages, mêlé avec la bierre et appliqué à l'extérieur, convient dans l'érésipele, la galle et les inflammations, parce qu'il est très-repercussif; il appaise l'inflammation des yeux, si on y en instille quelques goutes; J. Ray le conseille pour les écrouelles: on fait aussi avec les pommes sauvages de la piquette, boisson entiérement réservée pour les pauvres; le marc des pommes sert au chauffage, on en donne aux porcs pour nourriture; les vaches, les chevres, les moutons et les chevaux mangent de ses feuilles, les abeilles aiment beaucoup sa fleur: les pommes sauvages écrasées et mêlées aux fourrages, sont recommandées comme remede préservatif et même correctif contre les maladies des bêtes à cornes.

Les charpentiers et les menuisiers n'en font point d'usage, cependant il est estimé par les tourneurs; son écorce donne une teinture jaune.

1026. 318. 1. *Quercus robur*, le Chêne ordinaire, le Rouvre, le Chêne mâle commun. Il croît naturellement dans les bois des environs de Paris, il donne en mai des fleurs rousses.

1027. 0. 2. *Quercus cerris*, le Chêne soyeux. Il est commun dans le bois de Boulogne.

Dans les années de disette, on fait du pain avec les glands, il s'en fit, en 1709, une grande consommation dans plusieurs provinces de France. Linné dit qu'on feroit bien de rôtir les glands avant de les moudre, pour en rendre le pain moins lourd. Si on faisoit aigrir la seve de Chêne, après l'avoir tirée par la thérébra-

tion, on pourroit s'en servir en guise de vinaigre. Rien n'est meilleur pour engraisser les porcs que les glands; on met en cette vue les bois en réserve, ce qu'on appelle glandée; on s'en sert aussi pour engraisser la volaille.

L'écorce, l'aubier, les feuilles, les glands et les galles, ou tubercules qui se trouvent sous ses feuilles, sont d'usage en médecine; toutes ces parties ont une vertu astringente très-utile dans les cours de ventre, les pertes de sang et autres évacuations excessives: on emploie l'écorce, l'aubier et les feuilles en décoction, dans la dyssenterie, le crachement de sang et les fleurs blanches. L'écorce du gland et le gland même, outre cette vertu qu'il a commune avec les autres parties du Chêne, appaisent encore les coliques, pris à la dose d'un gros ou d'un gros et demi, dans du lait bouilli. Tragus conseille l'eau distillée de tendons de Chêne et de glands encore verds, comme un excellent remede pour arrêter toutes sortes de flux. Il dit même avoir vu de grands effets des glands de chêne sur des personnes qui pissoient le sang pour avoir pris des cantharides. En cas de dyssenterie, on pulvérise les glands et leurs cupules, après les avoir fait rôtir, et on les prescrit ainsi pulvérisés à la dose d'un ou de deux gros dans le lait: pour les maux de gorge, on peut se servir utilement de la décoction de tendons de Chêne en gargarisme. Les glands, torréfiés et broyés avec le sucre dans un mortier, en maniere d'émulsion, à laquelle on ajoute l'eau de chaux, s'emploient beaucoup en Espagne contre la pulmonie, le crachement de sang et même de pus: ils peuvent, comme tous les astringens, arrêter les progrès de la colliquation et des sueurs, mais ils exigent tous les ménagemens avec lesquels on doit donner les remedes de cette espece.

Les docteurs Avenbrugge et Jacob Marx, font prendre la décoction de la poudre de gland torréfié, à la façon du thé; ils les regardent comme un puissant désobstructif; une observation d'un de ces médecins devroit nous engager à en réitérer les preuves dans les cas de phthysie et de consomption; une autre dans les accidens de spasme, d'hysterie, d'hypocondriacie; on l'a vue aussi remédier à des accidens œdémateux; on annonce en

outre cette décoction comme anti-asthmatique, et propre à adoucir tous les maux d'estomac.

Gallien, à défaut d'autre remede, guérit une blessure faite par un coup de hache, avec les feuilles de Chêne; il se servoit aussi de gland pilé pour dissiper le phlegmon dans sa naissance. Nous ne parlerons pas ici de la noix de galle, parce que celles dont on se sert ne viennent pas sur nos Chênes, on les tire du Levant et des environs d'Alep et de Tripoli. Reneaume a reconnu que ces noix sont un bon fébrifuge; on les emploie aussi dans les infusions et injections astringentes: anciennement on ne s'en servoit uniquement que pour les teintures et à faire de l'encre: nous ne dirons rien non plus ici de l'agaric et bolet de Chêne, nous en avons parlé dans les articles qui les concernent.

Lisle, dans ses observations, rapporte qu'un ci-devant gentilhomme ayant émondé quelques jeunes Chênes dans le printemps, en avoit donné les bourgeons aux vaches, et qu'à l'instant plusieurs en étoient mortes; le même auteur dit qu'il a voulu essayer lui-même de leur en donner; que ces animaux avoient bien de la peine d'en manger; qu'il a été même obligé de les y exciter en les mêlant avec quelque chose de leur goût; et qu'il avoit remarqué qu'ensuite il leur étoit survenu quelqu'indisposition dont plusieurs ont eu bien de la peine à guérir: cependant Durande dit que tous les bestiaux mangent des feuilles de cet arbre, probablement que les feuilles ne leur sont pas si dangereuses: on ne doit donner des glands aux moutons qu'en très-petite quantité; car quand ils en mangent beaucoup, ils en sont altérés et incommodés.

Tout le monde sait l'utilité du Chêne dans les arts et métiers: les cupules ou calotes de ses glands sont employées, ainsi que son écorce, dans les teintures noires; les charpentiers, les charrons, les menuisiers, les sculpteurs, les tourneurs et les ébénistes font un grand usage de son bois qui est un des meilleurs de la France, il dure jusqu'à six cents ans, pourvu qu'il soit à l'abri des injures de l'air, et qu'on l'ait employé sec et saisonné, afin qu'il ne se tourmente point. Ce bois est aussi le plus usité pour les écluses et les pilotis; on

prétend qu'il se conserve dans l'eau jusqu'à quinze cents ans ; en effet lorsqu'il y reste toujours, il y acquiert une très-grande dureté, et devient presqu'incorruptible ; les tourneurs en font pour lors grand cas : on en a trouvé un en 1768, dans les fondations des nouveaux murs de Nancy, d'une grosseur prodigieuse, qui étoit changé en une couleur d'ébene : le cœur du Chêne, qu'on nomme merein, est presque le seul bois dont on puisse faire de bonnes douves ; on en fait aussi le bardeau, qui sert dans plusieurs villes de provinces à revêtir les colombages ou pans de bois, et à les garantir de la pluie ; les tailles du Chêne nous fournissent des lattes et contre-lattes pour les bâtimens, des échalas pour les vignes et les treillages de nos jardins, des cerceaux pour les tonneaux, des sceaux, des boisseaux, etc. Ce bois est très-propre au chauffage ; il y a des gens qui le préferent au bois de hêtre ; les jeunes branches font de très-bon fagots et d'excellent charbon, c'est même le plus recherché pour les ouvriers en fer et en acier : quelques fleuristes mêlent le bois du Chêne pourri avec la terre où ils cultivent les plantes bulbeuses : l'écorce des jeunes Chênes, réduite en poudre, est ce qu'on appelle proprement le tan ; brut, il sert dans les tanneries, à la préparation du cuir, après quoi il est encore employé dans les serres chaudes, pour échauffer la terre fumée où sont plantés les ananas et autres plantes originaires des pays chauds, on le nomme alors tan préparé ; lorsqu'il a séjourné plus long-temps dans les fosses à tanner, et qu'il y a subi la fermentation, on en fait les mottes à brûler, qui servent au chauffage des pauvres ; le bois ainsi dépouillé de son écorce pour l'usage des tanneurs, se nomme *bois pelart* et sert aux rôtisseurs pour faire du feu clair : le bois dont on en forme les trains pour l'amener à flots sur les grandes rivieres, sert aussi au chauffage ; mais il s'en faut bien qu'il soit aussi bon que le bois neuf ; l'eau dont il est pénétré lui a fait perdre la plus grande partie de son huile et de ses sels, ce qui fait que la cendre du bois flotté est presqu'inutile aux blanchisseuses : c'étoit des branches vertes du Chêne, que l'on formoit à Rome la couronne civique, la plus honorable de toutes, et

qui se donnoit à celui qui avoit sauvé la vie à un citoyen.

Le Chêne est sans contredit le plus beau des arbres de nos forêts; il croît lentement, mais dure des siecles; il monte droit et haut, sa feuille est belle et donne beaucoup de couverts : quelques personnes en forment des palissades qu'elles nomment chenilles; il convient dans les massifs des grands bosquets; le Chêne est aussi un arbre de ligne; il forme, ainsi que le hêtre, les futaies les plus majestueuses.

Il a paru des volumes entiers sur cet arbre, et en effet, il mérite bien d'être cultivé par les agronomes.

1028. 319. 1. *Ranunculus flammula*, la petite Douve, la Renoncule-flamme. On en trouve dans toutes les marres des environs de Paris; elle fleurit tout l'été, donne des fleurs jaunes : il s'en trouve une variété à feuilles dentelées.

Cette plante est nuisible dans les prairies marécageuses, très-âcre et très-caustique; elle ulcere la peau, nuit aux chevaux, leur cause l'enflure, la paralysie, la gangrene. On leur donne de l'huile d'olive à grandes doses pour prévenir ces accidens : les autres bestiaux ne touchent que très-rarement à cette plante.

Elle peut servir à orner les marécages, lorsqu'elle est couverte de ses petites fleurs jaunes, elle y fait un effet brillant.

1029. o. 2. *Ranunculus repens*, la Renoncule rampante. Ce n'est qu'une variété de l'espece précédente, elle fleurit de même et croît dans les mêmes endroits.

1030. o. 3. *Ranunculus lingua*, la grande Douve; la Renoncule à feuilles longues. Elle donne pendant l'été des fleurs jaunes : on en trouve dans les fossés de l'étang d'Enghien, proche le parc Saint-Gratien.

Elle est âcre, caustique, très-nuisible dans les prairies, elle en annonce le dépérissement; elle peut orner, ainsi que les deux especes précédentes, les endroits marécageux; les paysans s'en servent extérieurement en appliquant ses racines pilées, comme vésicatoires, sur le poignet, pour guérir les fievres intermittentes.

1031. o. 4. *Ranunculus nodiflorus*, la Renoncule qui

fleurit à ses nœuds. Cette espece donne en juin des fleurs jaunes et sessiles : on en trouve à Fontainebleau, autour des mares de la Belle-Croix et celles du Calvaire : il s'en trouve une variété à feuilles arrondies, légerement dentelées.

1032. o. 5. *Ranunculus gramineus*, la Renoncule graminée. Elle donne en juin une petite quantité de fleurs jaunes : on en trouve à Fontainebleau, plaine de la Glandée, autour des mares de Chailly, près la Buvette royale, et au Calvaire.

1033. o. 6. *Ranunculus ficaria*, la Renoncule ficaire, l'Herbe-aux-hémorrhoïdes, la petite Chélidoine, elle fleurit en mars et avril : on la trouve par-tout au printemps, auprès des haies, et où il y a de l'ombre.

Sa racine a un goût nauséeux, styptique et ensuite âcre ; c'est à raison de cette âcreté qu'elle fait lever des vessies, quoique lentement ; l'eau même qu'on en distille est extrêmement brûlante et d'une âcreté semblable à celle de la moutarde, cependant elle s'adoucit en séchant ou en cuisant ; ses feuilles n'ont point d'âcreté ; les Uplandois les mettent au nombre de leurs plantes potageres. Boerhaave a donné la décoction de sa racine, jusqu'à la dose de deux onces, pour guérir les hémorrhoïdes ; ce n'a pas été sans succès : on fait pour le même usage un onguent, en la cuisant avec du beurre ou du saindoux ; cependant cet onguent, quoiqu'appliqué extérieurement, peut devenir dangereux, par une suppression trop précipitée des hémorrhoïdes : on connoît à peine cette plante dans la pharmacie ; elle annonce le dépérissement des prairies : les chevres et les moutons les mangent, les vaches et les chevaux n'en veulent point : l'eau distillée de cette plante est classée parmi les cosmétiques.

Une superstition a fait prendre pour du froment tombé du ciel, les tubercules de la racine de cette plante, mis à découvert par la pluie.

1034. o. 7. *Ranunculus auricomus*, la Renoncule des bois, la Renoncule à tête dorée. Elle donne en avril des fleurs jaunes, dont les pétales ne se développent que successivement et avortent quelquefois : on en trouve aux buttes de Sevres, à Montmorency, proche l'étang

de Moulignon, parc Saint-Maur et au petit parc de Meudon.

Elle n'est point âcre, les vaches et les chevres la mangent, les moutons et les chevaux n'en veulent point.

1035. o. 8. *Ranunculus sceleratus*, la Renoncule scélérate, la Grenouillette d'eau, le Pied-pou, la Renoncule des marais à feuilles d'ache. Elle donne en juin des fleurs jaunes.

Sa tige est fort amere, sur-tout près de la racine et lorsque la plante est encore jeune; les feuilles sont comme brûlantes, en sorte qu'elles enflamment la langue en la crevassant; la fleur est encore plus amere que les feuilles : la fleur et les feuilles appliquées sur la peau, la rougissent et y font lever des vessies dans moins de douze heures, sans douleur, à la vérité, mais les ulceres qui en résultent demandent beaucoup de temps pour se fermer, sur-tout si on a ouvert ces vessies : les feuilles appliquées sur les verrues les enflamment; la vapeur même qui s'en échappe, et qui a beaucoup d'odeur, excite une sensation de chaleur aux yeux et les ulcere; lorsqu'on broie cette plante, il en exhale aussi une odeur qui picote le nez et les yeux; son suc est, à la vérité, moins âcre que celui de la Renoncule tubéreuse, excepté quand il est récent : l'eau où cette plante a cuit, évaporée jusqu'à diminution d'un tiers, est âcre et excite des douleurs d'estomac accompagnées d'évanouissemens; l'infusion est extrêmement âcre et corrosive; quelques goutes du suc font le même effet que la décoction, cependant l'eau ou le baume du Pérou remédie aux symptômes qui en résultent. Un chien à qui on avoit fait avaler de ce suc, en eut des vomissemens, et quand on l'ouvrit, on lui trouva l'estomac enflammé, très-rouge et couvert de mamelons qui formoient des éminences, le pylore étoit enflé, resserré et d'une couleur livide. Scharf fait mention d'une personne morte pour avoir mangé de la racine de cette plante.

Il faut au moins cinquante parties d'eau pour dompter l'âcreté du suc; enfin, cette Renoncule donne à la distillation une eau excessivement âcre, sans aucun

indice de principe acide ou alkalin, et qu'on ne peut adouoir qu'en la délayant dans deux cents fois son poids d'eau. Cette eau consume les callosités des sinus; on l'a confondu mal-à-propos avec la plante sardonique; cette plante est plutôt l'œnanthe safranée, qui, au rapport de Vacher, a fait périr en Corse nombre de soldats français, pour en avoir fait usage en guise de persil, auquel elle ressemble par ses feuilles. Schreber dit que le bétail broute néanmoins cette plante, lorsqu'elle se trouve mêlée avec d'autres; cependant on a remarqué que quand on en présente seule aux vaches et aux chevaux, ils n'en veulent point, il n'y a que les chevres et les moutons qui y touchent.

1036. o. 9. *Ranunculus bulbosus*, la Renoncule bulbeuse, la Grenouillette. On en trouve en quantité au printemps, dans les jardins, les prés et les chemins: elle donne en avril des fleurs jaunes.

Sa racine fraîche est très-âcre, son odeur approche de celle de l'esprit de sel ammoniac et agit même avec plus de violence que l'espece précédente; sa racine pilée et appliquée sur la peau, y fait lever des vessies plus sûrement que les cantharides et avec moins de douleurs; elle s'adoucit insensiblement en vieillissant; Floyer dit qu'elle est même douce lorsqu'elle est seche: cependant quatre semaines après avoir été tirée de terre, elle a encore assez d'activité pour faire l'effet d'un vésicatoire: les feuilles fraîches ont aussi la propriété de faire lever des vessies; la décoction de toutes ses parties a un goût âcre, mais on l'adoucit en y ajoutant de l'eau; son suc est plus âcre que celui de l'espece précédente, il fait éternuer quand on en tire par le nez.

Les vaches ne veulent pas de cette plante, les moutons la mangent sans en être incommodés, elle est mortelle aux rats, les mendians s'en frottent les jambes pour se faire de petits ulceres.

1037. o. 10. *Ranunculus repens*, la Renoncule rampante, la petite Bassine. Elle donne pendant tout l'été des fleurs jaunes: elle croît aux environs de Paris, dans les prés et les champs.

Elle est sans âcreté, on peut la manger: Chomel

dit qu'on peut en faire des fomentations bonnes pour les hémorrhoïdes. Welsch nous apprend que Prosper Alpin se servoit du suc de cette plante, sous le nom de *Ranunculus tenuifolius*, comme d'un suc pour guérir la galle; il y a des pays où on la mange comme herbe potagère; les chevres et les moutons la mangent; cependant elle est nuisible dans les prairies, elle a l'inconvénient d'y tracer beaucoup et de trop s'y multiplier.

1038. o. 11. *Ranunculus polyanthemus*, la Renoncule polyantheme. Elle donne en juin des fleurs jaunes: on en trouve dans les bois au-dessus de Clamart et au Mont-Valérien.

1039. o. 12. *Ranunculus acris*, le Bouton d'or, la Renoncule âcre. Elle donne pendant tout l'été des fleurs jaunes; elle croît communément dans les prés, le long des chemins et des ruisseaux.

Cette plante est âcre et brûlante, mais elle devient douce par la dessication; l'eau distillée qu'on en tire, quand elle est fraîche, excite le vomissement; appliquée sur la peau, elle fait lever des vessies: on l'emploie même comme vésicatoire au lieu de cantharides.

Sylvaticus la leur préféroit, d'autant plus qu'elle n'attaque pas les voies urinaires. Nicolas Chesneau s'en servoit aussi en forme d'emplâtre pour guérir la migraine, et Baglivi en a fait, après lui, le même usage; d'autres ont réussi, par son secours, à guérir la goutte aux pieds et d'autres affections goutteuses: on dit enfin que, mise sur les poignets, elle dissipe les fievres intermittentes; mais on doit être circonspect sur l'emploi même extérieur de ces plantes venimeuses, qui peuvent procurer les ulceres, occasionner la gangrene, changer la fievre intermittente en continue avec délire, lorsqu'on les applique dans l'état de crudité et d'irritation. La faculté de Marbourg a proscrit l'usage qu'on en faisoit pour guérir les hernies par sympathie: l'application de cette Renoncule sur les tempes a occasionné un évanouissement avec une ardeur excessive. Elle perd de son âcreté en la cultivant dans les jardins, où elle fait un assez bel effet. On lui attribue la vertu de guérir le farcin, en l'appliquant derriere

les oreilles du cheval malade, l'y laissant pendant vingt-quatre heures.

Les cochons et les moutons en mangent; les autres bestiaux n'en veulent point.

1040. o. 13. *Ranunculus lanuginosus*, la Renoncule laineuse. Elle donne en mai des fleurs jaunes : on en trouve sur les montagnes à Palaiseau.

1041. o. 14. *Ranunculus chærophyllos*, la Renoncule à feuilles de cerfeuil. Elle fleurit de même, dans le même temps, et se trouve dans le même endroit.

1042. o. 15. *Ranunculus arvensis*, la Renoncule des champs. Cette plante fleurit tout l'été, ses fleurs sont jaunes : on en trouve dans les champs au-dessus de Chantilly, Bondy, Sainte-Assise, Maison-Blanche et Saint-Hubert.

1043. o. 16. *Ranunculus hederaceus*, la Renoncule en forme de lierre terrestre. Elle donne en juillet et août des fleurs blanches : on en trouve dans les prés humides, à Cachan, à Perche-Fontaine, et dans les marais des Planets à Saint-Léger.

1044. o. 17. *Ranunculus aquatilis*, la Grenouillette, la Renoncule aquatique, la Millefeuille aquatique. Elle fleurit tout l'été, donne des fleurs blanches : il y en a plusieurs variétés aux environs de Paris.

Elle est âcre et déplaît à tous les bestiaux.

La Renoncule graminée, autrement la Renoncule des montagnes, mérite une place dans les parterres du printemps tant par rapport à ses fleurs qu'à ses feuilles, qui sont ouvertes, larges et d'un verd très-bleuâtre; la Renoncule petite chélidoine forme, au premier printemps, dans les bois frais, un tapis de verdure agréable; ses fleurs jaunes sont assez jolies : il s'en trouve une variété à fleurs doubles. La Renoncule des bois, autrement la Renoncule à chevelure dorée, la Renoncule printanière, embellit au printemps les endroits marécageux par la grande quantité de petites fleurs jaunes qu'elle produit; elle ne doit pas être négligée dans une décoration champêtre. La Renoncule bulbeuse mérite d'être employée comme les précédentes : la culture qu'on en fait l'a souvent fait doubler. La Renoncule polyantheme, autrement le Bassinet,

la Renoncule traçante, autrement la Grenouillette, la Renoncule âcre et la Renoncule bassine, font les ornemens des parterres au commencement de l'été : les variétés doubles sont connues sous le nom de Boutons d'or et les seules en usage. Les fleurs de la Renoncule d'eau nagent ainsi que ses petites feuilles rondes, et font un très-joli coup-d'œil sur l'eau. Cette plante, qui croît sur les bords des petits ruisseaux, répand le soir une odeur d'amande assez agréable. On cultive dans les jardins des Renoncules orientales qui méritent l'attention des fleuristes.

La Renoncule d'Asie fait l'ornement des jardins ; mais comme elle est exotique, nous n'en parlerons point ici.

En général, toutes les Renoncules contiennent beaucoup de sel âcre et corrosif, qui doit les rendre très-suspectes, prises intérieurement : on fait bien de les exclure de la classe des médicamens ; on doit même se tenir en garde, ainsi que nous l'avons déjà observé, contre leur usage extérieur. Pour le présent, il suffit ici de faire mention d'une observation qui est rapportée dans les Ephémérides d'Allemagne à l'occasion des Renoncules des jardins.

Une dame, dit le docteur Gundlius, ayant devant elle un bouquet de Renoncules, fut surprise d'anxiétés, de défaillances et de douleurs de tête, qui ne se dissiperent qu'en jettant le bouquet, suivant le conseil d'un médecin qui se trouvoit présent et qui connoissoit le mauvais effet de l'odeur des Renoncules. Une personne de la compagnie, qui n'en voulut rien croire, prit le bouquet et le flaira pendant quelque temps ; mais elle fut bientôt attaquée des mêmes accidens, qui ne se dissiperent qu'en faisant cesser la cause. Dans le même temps une autre personne ayant un bouquet de Renoncules à la main, qu'elle flairoit de temps en temps, fut surprise d'abord d'un mal de tête, et quelques heures après d'un accès d'épilepsie dont elle n'avoit jamais eu aucune attaque, et qui venoit vraisemblablement de l'odeur des Renoncules. Tous ces exemples réunis prouvent le danger qu'il y a de se servir de cette plante.

Le docteur Benjamin Scharff rapporte, dans les Ephémérides, qu'un jeune botaniste, trompé par la ressemblance des racines de la Renoncule scélérate avec celles de l'ache des marais, en apporta une quantité à la maison, et l'ayant montré à un herboriste, qui fut pareillement trompé, il les fit cuire dans un ragoût dont plusieurs personnes mangerent; quelques heures après tous les convives furent attaqués de défaillance, d'anxiétés et d'une ardeur intolérable vers l'orifice supérieur de l'estomac. On envoya chercher promptement un médecin, qui s'étant fait raconter la chose et ayant reconnu les racines, leur donna un vomitif qui tira tous les malades d'affaire, excepté le jeune homme, qui, en ayant mangé beaucoup plus que les autres, mourut dans les convulsions.

Il y a une espece de Renoncule qui a sa fleur rouge pourpre, au sujet de laquelle le docteur Jean de Muratte rapporte l'observation suivante. Une jeune fille de douze ans eut la tête frottée d'un onguent fait avec cette espece pour la garantir de la teigne; elle ressentit pendant quelques semaines une démangeaison extraordinaire dans toute cette partie, après quoi elle a tombé dans un syncope d'où on eut de la peine de la retirer, et plus d'un mois après, elle eut des convulsions dans les yeux et se plaignit d'un grand mal de tête; ce qui provenoit immanquablement du caractere âcre et caustique de la Renoncule, qui avoit blessé le cerveau et affecté le genre nerveux.

Cependant malgré toutes ces observations, qui annoncent le danger de se servir de cette plante, nous en rapporterons une autre qui prouve l'efficacité de la Renoncule bulbeuse pour guérir la goutte. Un prêtre, dit Chesneau, étant détenu au lit depuis trois jours par cette maladie, et lassé de sa situation, s'avisa d'appliquer sur les parties les plus douloureuses les feuilles de la Renoncule bulbeuse écrasées; elles lui exciterent des vessies qui, après être percées, formerent des ruisseaux de sérosités, et il se trouva par là entiérement guéri.

1045. 320. 1. *Raphanus sativus*, le Radis cultivé.

L'on n'emploie le Radis rouge que comme aliment;

c'est une nourriture assez saine, s'il ne donnoit pas lieu à des renvois et à des ventosités, sur-tout aux estomacs foibles. Le Radis noir s'emploie aussi comme aliment, mais il est un peu plus âcre. Comme le Radis n'est pas indigene à Paris, et qu'on ne peut s'en procurer que par la culture, nous ne nous étendrons pas davantage sur cette plante.

1046. o. 2. *Raphanus raphanistrum*, le Radis sauvage, le Rapistre. Il fleurit tout l'été, donne des fleurs d'un blanc sale.

Cette plante est nuisible dans les champs par sa grande quantité. Linné rapporte qu'une pintade ayant mangé de ses grains, périt dans les convulsions; il seroit utile d'examiner s'il étoit aussi pernicieux à d'autres animaux.

1047. 321. 1. *Reseda luteola*, l'Herbe-à-jaunir, la Gaude. Elle vient naturellement aux environs de Paris: on en trouve souvent le long des chemins, sur les murailles; ses fleurs sont d'un jaune pâle.

Sa racine est apéritive, on s'en sert en décoction; son suc est diaphorétique: on l'emploie rarement en médecine. Les moutons en mangent, les autres bestiaux n'en veulent point. Elle donne une belle couleur jaune: les teinturiers en font un grand usage; les étrangers la tirent de la France et de l'Espagne; on l'emploie aussi pour les teintures vertes, en faisant passer dans le bain de Gaude les étoffes qui sortent de la cuve du pastel.

1048. o. 2. *Reseda lutea*, le Réséda commun, l'Herbe-amere. Cette plante donne tout l'été des fleurs d'un jaune pâle: elle croît dans les terres crétacées et sabloneuses; on en voit dans le bois de Boulogne.

Elle est amere au goût, et a une vertu adoucissante et résolutive; sa semence approche de celle du chou: on ne s'en sert qu'extérieurement, et seulement en décoction.

1949. o. 3. *Reseda phyteuma*, le Réséda phyteume. Il donne en juin et juillet des fleurs d'un blanc sale: on en trouve dans la plaine de Bercy.

1050. 322. 1. *Rhamnus catharticus*, le Nerprun, le Nerprun épineux, le Noirprun, le Bourg-épine. Il donne

en mai des fleurs d'un blanc sale : il se trouve dans les bois, principalement dans ceux de Montmorency.

Les bayes de Nerprun sont purgatives ; elles conviennent dans les maladies chroniques, principalement dans celles qui proviennent d'un sang trop séreux et dissous, aussi les prescrit-on ordinairement dans la goutte, l'hydropisie, la cachexie, la paralysie, les rhumatismes et la sciatique. On les fait prendre en poudre à la dose d'un gros ou d'un gros et demi, qu'on incorpore avec un peu de conserve de fleurs-d'orange, ou avec du savon de Gênes.

Schroder s'en est toujours servi ainsi préparé avec succès, dans la goutte et le calcul, ou bien lorsqu'elles sont seches, on les fait bouillir au nombre de vingt ou vingt-cinq dans un bouillon ordinaire, en y ajoutant un demi-gros de crême de tartre ; on passe le bouillon avant de le donner au malade. Cette décoction purge doucement et sans tranchée. Quelques-uns conseillent aussi ce bouillon dans les pâles couleurs : dans ce cas, on dissout dans le bouillon deux gros de teinture de mars ; autrement on fait bouillir le fruit avec une demi-once de limaille de fer, renfermée dans un nouet.

L'usage le plus ordinaire des bayes de Nerprun est d'en faire un syrop qu'on ordonne depuis une demi-once jusqu'à une once, même deux, quelquefois trois s'il est nécessaire, soit seul, soit avec d'autres purgatifs : on en fait aussi un extrait qu'on prescrit dans les opiats apéritifs; les tempéramens délicats et susceptibles d'irritations doivent préférer le syrop.

Chomel dit en avoir donné à des malades prodigieusement enflés; il en a guéri entr'autres deux qui avoient une quantité d'eaux épanchées dans la capacité du bas-ventre; il leur en faisoit prendre jusqu'à quatre fois de deux jours l'un, une once à chaque fois, avec autant de manne dissoute dans une décoction convenable. Sydenham a observé que le syrop de Nerprun occasionnoit toujours aux malades une soif considérable, principalement quand on le prescrit seul : pour éviter cet inconvénient, il faut manger un potage immédiatement après.

Si on greffoit des cerisiers ou des pruniers sur le Nerprun, on auroit des cerises, des prunes purgatives. Plusieurs auteurs, notamment Misauld, vante beaucoup ces especes de fruits pour se purger : ils ne sont cependant pas sans inconvéniens. Garidel rapporte qu'un particulier, qui avoit dans son jardin un prunier greffé sur le Nerprun, a été obligé de le faire couper, parce que les fruits qui en provenoient occasionnoient toujours des superpurgations et des vomissemens considérables à ceux qui en mangeoient.

On fait encore avec le suc des bayes de Nerprun un rob, en les faisant cuire sur un feu modéré, jusqu'à consistance de miel. Les feuilles de Nerprun sont détersives et vulnéraires, mais on s'en sert rarement en médecine. Sydenham rapporte qu'étant encore jeune médecin, il fut appelé pour aller traiter une dame attaquée d'hydropisie, il lui ordonna une once de syrop de Nerprun, ce qui procura à cette dame une grande évacuation par les selles, sans néanmoins l'affoiblir. Il réitéra plusieurs fois ce remede, en laissant deux ou trois jours d'intervalle, suivant la force de la malade; par cette méthode il la guérit parfaitement : cet heureux succès lui fit prescrire le même remede, ainsi qu'il l'avoue ingénuement, à une femme attaquée d'hydropisie à la suite d'une fievre quarte; mais ce remede, loin de procurer à la malade la guérison, augmenta considérablement son hydropisie. Elle congédia son jeune médecin pour en appeler un autre qui fut plus heureux, et qui lui procura, par d'autres remedes plus efficaces, un parfait rétablissement. Dans la suite Sydenham n'a plus prescrit le syrop de Nerprun seul, sinon aux personnes faciles à émouvoir; il l'a toujours associé à d'autres cathartiques ; il ordonnoit six gros de tamarin et deux gros de feuilles de sené dont il faisoit une décoction dans une suffisante quantité d'eau de fontaine; dans la colature, il ajoutoit de la manne, une once; du syrop de Nerprun, une demi-once, et de l'électuaire de suc de rose, deux gros, pour une potion purgative à prendre le matin.

On prescrit aux animaux l'extrait de Nerprun, à la dose

dose d'une once, ou ses baies à celle d'une poignée. Les chevres, les moutons et les chevaux mangent le Nerprun, mais les vaches n'en veulent point : on s'en sert pour faire de bonnes haies.

Les bayes de Nerprun ne sont pas seulement utiles dans la médecine, elles servent encore pour la teinture ; on en prépare une pâte dure qu'on appelle vulgairement vert de vessie. Pour le faire, il faut choisir les bayes bien mûres et bien nourries, minces, luisantes, glutineuses et succulentes : aussi-tôt qu'elles sont cueillies, vous les mettez à la presse, vous en tirez un suc visqueux et noir, vous le faites évaporer à petit feu, sans l'avoir fait dépurer, vous y ajoutez un peu d'alun de roche dissout dans l'eau, afin de le rendre d'une couleur plus noire et plus foncée ; vous continuez de laisser ce suc sur le feu, jusqu'à ce qu'il ait acquis une consistance de miel ; vous le mettez ensuite dans des vessies de porc ou de bœuf, d'où lui est venu le nom de vert de vessie ; vous suspendez ces vessies à la cheminée ou dans un lieu chaud, afin de durcir le suc qui y est contenu. Les teinturiers et les peintres se servent beaucoup du vert de vessie ; le meilleur est celui qui est dur, compact, pesant, de couleur verte, brune ou noire, luisant extérieurement, mais qui, lorsqu'il est écrasé, devient parfaitement vert et d'un goût douceâtre.

Les bayes de Nerprun donnent trois sortes de couleurs, suivant leurs différentes maturités : 1°. quand on les cueille vers la moisson et qu'on les fait sécher et macérer dans de l'eau et de l'alun, on a une couleur jaune et safranée ; 2°. lorsqu'on les ramasse en automne, elles donnent, étant broyées, une couleur verte très-brune et très-usitée pour la peinture ; 3°. si on ne les cueille que vers la Saint-Martin, elles rendent une couleur écarlate propre pour teindre les cuirs et enluminer les cartes à jouer.

L'écorce de Nerprun sert pareillement à faire une couleur jaune pour la teinture ; Linné, dans son voyage au nord de la Suede, en a trouvé l'usage fort répandu ; la couleur que donne cet arbrisseau est un jaune fort et brillant qui contient une nuance de pourpre qu'on

peut augmenter ou diminuer, selon la manipulation de l'écorce et les autres ingrédiens qu'on y mêle: cette couleur est aussi belle qu'elle est singuliere; voici la maniere de la préparer:

Détachez du bois et du milieu des branches du Nerprun, la quantité de trois livres d'écorce fine et nouvelle; hachez-les et broyez dans un mortier de marbre, et par degrés, mêlez-y environ deux pintes et demie d'eau commune, en battant et broyant bien l'écorce à chaque fois que vous y versez de l'eau nouvelle, jusqu'à ce que le tout en soit fortement impregné; après l'avoir laissé reposer pendant six heures, versez-y une once d'huile de tartre par défaillance, et mêlez le tout dans un grand vaisseau de terre, placez-le sur un feu doux, et une heure et demie après, faites-le bouillir en remuant de temps en temps avec une spatule d'ivoire, quand il aura bouilli doucement pendant un quart-d'heure, pressez légerement la liqueur hors de l'écorce. et filtrez-la à travers un papier gris; elle vous donnera une couleur claire d'un jaune très-fort, et tandis que la liqueur se filtre, faites dissoudre un peu d'alun commun dans de l'eau claire; après quoi versez la liqueur dans un bassin, et peu à peu mêlez-y votre dissolution d'alun; la liqueur se perd par degrés, la matiere jaune se sépare, et au bout de quelque temps on met cette liqueur dans un entonnoir tapissé de papier gris pour filtrer. Quand toute la liqueur a passé, il reste une matiere jaune, belle et foncée, mêlez-y de l'eau nouvelle sans la retirer du filtre, et la liqueur étant passée, reversez-y encore de l'eau, jusqu'à ce que sortant du filtre, elle n'ait plus aucun goût d'alun; il vous restera alors dans le papier gris de l'entonnoir une substance pulpeuse d'un jaune extrêmement brun; mettez le papier avec ce qu'il contient sur une pierre de craie qui sur-le-champ boit presque toute l'humidité; ensuite l'ôtant de dessus le papier avec le couteau d'ivoire; mettez-le sur une autre, et posez-la sur la pierre de craie, jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement séchée; vous obtiendrez par-là une belle peinture, la même en jaune que le carmin en rouge. Cette couleur est excellente pour peindre les fleurs, elle n'est sujette à aucune altération, et mérite d'être connue des curieux.

Le Nerprun n'a aucun éclat par ses fleurs, c'est cependant un assez joli arbrisseau, on peut le mettre dans les bosquets d'été; et préférablement dans les remises, d'autant que les oiseaux se nourrissent de ses fruits.

1051. *o.* 2. *Rhamnus frangula*, la Bourgene, la Bourdaine, l'Aune noir, la Rhubarbe des paysans. On trouve cet arbrisseau sous les grands arbres des forêts humides, on en voit aux environs de Paris, il donne en mai des fleurs d'un blanc sale.

La seconde écorce de cet arbre est principalement vomitive, lorsqu'elle est récente, et purgative, lorsqu'elle est seche. Matthiole, pour éviter les nausées, veut qu'on garde la décoction de cette écorce, quoique seche, pendant deux ou trois jours avant d'en faire usage; on doit la séparer au commencement du printemps, et la faire sécher à l'ombre: on la donne en substance à la dose d'un gros, et en infusion jusqu'à deux dans du vin blanc, auquel on ajoute quelqu'aromate et stomachique pour correctif, tel que la canelle ou l'anis, et le sel d'absynthe ou quelqu'autre sel fixe. Les gens de la campagne font usage de cette écorce dans les fievres intermittentes, et souvent avec succès, parce que ce remede les purge violemment, tant par la bouche que par les selles, on la donne aussi dans l'hydropisie, la cachexie et la jaunisse; elle resserre, fortifie et leve les obstructions des visceres. Matthiole, lorsqu'il la prescrivoit, la faisoit bouillir légerement dans une décoction d'eupatoire, d'absynthe, d'aigremoine, de cuscute, de houblon, de fenouil, de persil, de racines de chicorée et de canelle. Simon Pauli recommande aux jeunes médecins de ne se servir de ce purgatif qu'avec beaucoup de précaution; Tragus et Dodoëns assurent que cette même écorce, broyée dans du vinaigre, guérit radicalement la galle et les maladies de la peau en peu de temps, si l'on s'en frotte deux fois par jour: on se sert aussi de sa décoction dans du vinaigre, pour nettoyer les gencives des scorbutiques et pour préserver les dents de la pourriture; c'est avec cette même écorce et celle de nerprun, qu'on fait l'onguent de Minderer, si vanté

contre la gratelle, et qui l'emporte, suivant plusieurs auteurs, sur tous les mercuriaux.

Les chevres et les moutons mangent de cet arbrisseau, dont les vaches ne veulent point.

Dans plusieurs villes de la France, les cordonniers font usage de l'Aune noir, pour faire les chevilles des talons qu'ils fabriquent; on en fait aussi un charbon qu'on préfere à tout autre, pour la composition de la poudre à canon.

Ce charbon se fait ainsi : on coupe le bois de Bourgene par morceaux de quatre pieds de long, on en leve l'écorce dans le temps de la seve; lorsque ce bois est à demi-sec, on l'arrange debout dans un fossé qu'on a creusé en terre, on le brûle à flamme vive, et quand il est assez consumé on étouffe la braise avec de la terre sans eau; d'un quintal de bois, on ne tire qu'environ douze livres de charbon; il faut que ce bois ait au moins trois ou quatre ans de coupe avant de l'employer; c'est pour lors que les entrepreneurs des poudres avoient le droit de le faire exploiter par-tout où ils en pouvoient trouver, après en avoir néanmoins obtenu la permission des ci-devant officiers des eaux et forêts, et toujours en posant des gardes-bois, auxquels ils étoient obligés de payer leurs journées : la même chose doit avoir lieu dans le nouveau régime.

On pourroit encore tirer des bayes de cet arbrisseau, ainsi qu'on fait de celles de nerprun, une couleur verte qui seroit très-propre pour colorer les étoffes de laine; aussi la plupart de ceux qui recueillent des bayes de nerprun pour vendre, y mêlent souvent celles de l'Aune noir, qui ont presque les mêmes propriétés : l'écorce de Bourgene donne aussi une belle couleur jaune qui mériteroit bien d'être en usage dans la teinture.

1052. 323. 1. *Rhinanthus crista galli*, la Crête-de-coq. Elle fleurit en mai, donne des fleurs jaunes : on en trouve dans les prés des environs de Paris.

La farine de sa graine rend le pain brun et amer. Cette plante gâte les prairies, fournit une pâture médiocre aux chevres, passe pour être nuisible aux moutons; les chevaux et les vaches la mangent quelquefois.

1653. 324. 1. *Ribes rubrum*, le Groseiller rouge, le Groseiller à grappes. Il fleurit en avril, ses fleurs sont jaunâtres, son fruit est rouge: il s'en trouve une variété à fleurs bleues.

Les groseilles peuvent décorer nos tables, non-seulement dans leur nouveauté, mais encore jusqu'aux gelées; en mettant le plan à l'ombre entre deux buissons assez grands, pour qu'il soit moins frappé du soleil; si l'ombrage de ces buissons ne suffit pas, on les couvre de paille, et on a le plaisir de manger fort tard de ces fruits.

Le fruit du Groseiller à grappes est estimé, il a un goût aigrelet qui est agréable quand il est corrigé par le sucre; on prépare avec les groseilles, l'eau et le sucre, une boisson appellée eau de groseilles, dont on se sert dans les chaleurs de l'été pour rafraîchir et humecter: on fait encore avec les groseilles un syrop très-usité en médecine et même parmi les alimens; il est rafraîchissant, humectant, fort agréable au goût; on le mêle dans l'eau et on le fait boire aux fébricitans.

Les groseilles en grappes conviennent dans l'effervescence du sang et de la bile, elles sont modérément astringentes, fortifient l'estomac, ôtent le dégoût et adoucissent le mal de gorge; elles sont très-bonnes dans les vomissemens, les diarrhées et les hémorragies, dans les fievres malignes et les maladies contagieuses: l'excès en est cependant nuisible, il excite la toux et est très-contraire à la poitrine: le syrop de groseilles préparé dans des bassins de cuivre, altere souvent au lieu de rafraîchir; il est plus prudent de le préparer à froid dans des terrines.

Les groseilles contiennent des parties extractives acqueuses, qui les rendent susceptibles de fermentation vineuse: on met environ cent livres de groseilles avec six livres de sucre non épuré, dans un tonneau de cent vingt pintes que l'on remplit d'eau, on laisse fermenter.

La racine de cet arbuste est astringente, on l'emploie comme diurétique.

Les vaches, les chevres, les moutons et quelquefois les chevaux mangent les feuilles du Groseiller.

1054. e. 2. *Ribes nigrum*, le Groseiller noir, le Cassis, la Casserie des Poitevins. Il donne en mars et avril des fleurs d'un blanc sale : sa baye est velue.

On pourroit placer cet arbuste dans les haies, en le mêlant avec d'autres, on le cultive dans les jardins.

Le Cassis a été regardé, il y a près d'un siecle, comme une panacée mercurielle pour toutes les maladies : c'est un remede excellent pour toutes les fievres pourprées, pour les pertes, même pour la petite vérole ; il chasse les vers, tant des petits enfans que des adultes, en le prenant en poudre, comme le café ou thé, après lui avoir fait faire un bouillon dans l'eau.

On s'en est servi utilement et avec succès, pour guérir les fievres tierces, doubles tierces, quartes et même continues, en le prenant comme ci-dessus : plusieurs ont été guéris de toutes sortes de fievres, sans autre remede, que de prendre au commencement du frisson une forte dose de Cassis, soit en syrop, soit en conserve, soit enfin en infusion.

Les feuilles fraîches ou seches, trempées dans du vin blanc, et appliquées sur les parties attaquées de la goutte, les soulagent aussi-tôt.

Le Cassis est un bon céphalique, mis dans les narines, il guérit la migraine et soulage toutes les douleurs de tête, en y appliquant les feuilles. On s'en sert pour guérir les érésipeles : on fait tremper les feuilles dans l'eau-de-vie, et on les met ainsi imbibées sur les parties érésipelateuses. On emploie pareillement le Cassis, comme vulnéraire, pour les plaies.

C'est un grand remede pour l'estomac ; il donne de l'appétit ; c'est un grand spécifique dans la jaunisse, les pâles couleurs ; il convient dans les maladies du foie et de la rate. On recommande son syrop, sa conserve et son infusion, soit dans du vin blanc, soit dans de l'eau, pour guérir les bouffissures, et même les hydropisies commençantes.

Le Cassis fortifie le cœur, et est très-bien indiqué dans l'hypocondriacie, soit en infusion, soit en bol ; il faut en prendre dès le commencement de ces maladies, on est sûr qu'il ne peut nuire à personne.

On prépare avec le fruit de Cassis un ratafiat très-

stomachique : pour le faire, on met dans une bouteille moitié fruits, on la remplit d'eau-de-vie, on l'expose au soleil pendant six semaines : sur deux pintes de cette liqueur, on fait bouillir dans une pinte d'eau trois quarterons de sucre, en consistance de syrop, et on le laisse refroidir.

Mercier, curé de la ci-devant paroisse de Saint-Gratien près Saint-Denis, fut guéri, au mois d'octobre, d'une fievre tierce par l'usage théiforme des feuilles de Cassis.

Un jardinier de Bretagne a guéri un de ses enfans de l'hydropisie, en lui faisant seulement prendre la décoction de bois de Cassis.

Un grand homme du Poitou assure que les paysans de cette province, se servent de l'écorce verte du Cassis pour guérir les bestiaux. Ils prennent la seconde écorce, ils font une incision à la peau de l'animal, sur le dos, d'environ un pouce de long, et ils mettent entre cuir et chair un peu de cette écorce qu'ils assujettissent avec un linge en forme de compresse : ce topique attire tout le venin, et forme un gros abcès qui s'écoule par l'incision, en sorte qu'en six heures l'animal est guéri.

Le journal Economique de l'année 1762, assure que le fruit de Cassis est excellent pour les affections fébrifuges des chevaux, et que quand il leur survient un cours de ventre avec cette maladie, il agit très-efficacement. L'instinct dirige les bestiaux à l'aller chercher où il croît naturellement, c'est pourquoi l'auteur de ce journal conseille de le planter dans les haies, pour le mettre plus à portée des animaux.

Le même auteur observe que le fruit du Cassis est un grand remede contre la squinancie, d'où lui est venu en Angleterre le nom d'arbrisseau pour la squinancie. Le même auteur prend de-là occasion d'observer que le Cassis pouvoit être d'un grand succès pour guérir cette maladie terrible qui a régné tant d'années sur les bêtes à corne dans la plus grande partie de l'Europe, puisqu'elle étoit toujours accompagnée d'une inflammation de gosier qui étendoit son effet dans tout le canal intestinal.

La plupart des vertus qu'on a attribuées au Cassis,

sont exagérées, comme l'expérience l'a fait connoître. Quant à nous, nous regardons seulement ses feuilles comme vulnéraires, et son fruit comme stomachique.

Dans le nord, on en retire une liqueur spiritueuse par la fermentation. Les chevres et les chevaux mangent les feuilles de grosellier noir.

1055. o. 3. *Ribes uva crispa*, le Groseiller épineux, le vrai Groseiller. On en trouve communément dans les bois pierreux et montagneux, sur les murailles des anciens édifices; il donne en mars et avril des fleurs d'un blanc sale.

1056. o. 3. *Ribes Grossularia*; le Groseiller à maquereaux. Il fleurit dans le même temps que le précédent, et donne les mêmes fleurs.

Lorsque ces deux especes de Groseilles sont vertes on les emploie dans les cuisines comme le verjus; cependant il s'en faut beaucoup qu'elles aient un goût aussi agréable, elles ont toujours quelque chose d'herbacé qu'on ne trouve pas dans le verjus.

Les groseilles blanches à un seul grain, ou les fruits de ces deux especes, sont, avant leur maturité, rafraîchissantes et astringentes, elles excitent l'appétit et plaisent pour l'ordinaire aux femmes enceintes, surtout lorsqu'elles ont de l'aversion pour les alimens; elles conviennent dans les nausées et les flux de ventre, même dans les hémorragies; cuites dans le bouillon, elles sont très-bonnes pour les fébricitans; on mange celles qui sont mûres, mais elles sont sujettes à se corrompre dans l'estomac, leur suc devient vineux par la fermentation.

Ray dit que les Anglais font du vin de ces fruits mûres, en les mettant dans un tonneau et jettant de l'eau bouillante par-dessus; ils bouchent bien le tonneau et le laissent dans un lieu tempéré pendant trois ou quatre semaines, jusqu'à ce que la liqueur soit imprégnée du suc spiritueux de ces fruits, qui restent insipides, après quoi on verse cette liqueur dans des bouteilles et on y met du sucre; on les bouche bien et on les laisse jusqu'à ce que la liqueur se soit mêlée intimement avec le sucre par la fermentation, et soit changée en une liqueur pénétrante et semblable à du vin.

La racine du Groseiller épineux est un très-bon remede dans l'hydropisie, elle pousse les selles et les urines : à la campagne, on fait avec les branches du Groseiller à grappes les afficots des tricoteuses : on formoit autrefois avec le Groseiller épineux des haies basses et qui souffroient la taille.

Les chevres, les chevaux et quelquefois les moutons mangent les feuilles du Groseiller épineux, les vaches n'en veulent point.

1057. 325. 1. *Riccia crystallina*, la Riccie crystalline. On en trouve sur les bords des chemins et fossés des bois, aux endroits humides : elle fleurit en mars et avril.

1058. 0. 2. *Riccia minima*, la Riccie très-petite. Elle est très-commune à Fontainebleau : on en trouve autour de l'hermitage de Franchard et de celui du Calvaire, sa floraison se fait dans le même temps que celle de la précédente.

1059. 0. 3. *Riccia glauca*, la Riccie-glauque. Elle fleurit de même que les deux précédentes et que les deux suivantes : on la trouve sur les bords des chemins et fossés des bois, aux endroits découverts.

1060. 0. 4. *Riccia fluitans*, la Riccie flottante. On en trouve à Fontainebleau, dans les mares de Franchard et du Calvaire.

1061. 0. 5. *Riccia natans*, la Riccie nageante. On en voit dans les lacunes des forêts de Bondy et de Fontainebleau.

1062. 326. 1. *Robinia pseudo-acacia*, l'Acacia blanc, l'Acacia des jardins, l'Acacia commun. Cet arbre s'est naturalisé aux environs de Paris : il fleurit en mars.

Il étoit d'abord fort recherché pour former des allées, des bosquets ; mais on s'en est dégoûté parce qu'il est fort sujet à se briser et qu'il s'éclate au moindre vent ; son écorce est raboteuse, et son feuillage petit ne peut donner un ombrage épais.

Cet arbre est plus propre à former un bois, on en peut pour lors tirer toutes les années des échalas, ce qui est d'une grande ressource dans les pays de vignobles ; on en peut aussi former des cercles et des cerceaux pour les cuves et les tonneaux : ces cercles

sont fort durs ; la seule attention qu'on doit avoir ; lorsqu'on veut les employer à cet usage, est de fendre le bois aussi-tôt qu'il est coupé ; si on attendoit plus long-temps à le travailler, il deviendroit si dur qu'on ne pourroit plus le refendre.

Quand on laisse grossir l'Acacia, il donne d'aussi belles solives que le pin, et l'on en tire des planches qui ne le cedent point à celles de l'ormeau et du noyer, son bois est même d'un jaune marbré très-brun, brillant et comme satiné, il est fort recherché par les tourneurs.

On emploie aussi l'Acacia à faire des clôtures : comme il est très-épineux, la haie qui en est formée est très-difficile à percer : les feuilles de cet arbre peuvent aussi fournir une nourriture abondante aux bestiaux.

Bohadsch, médecin de Prague, s'est convaincu par de nombreuses expériences, qu'elles donnent, soit fraîches, soit seches, une nourriture plus agréable et même plus succulente que la luzerne, le trefle et le sainfoin : des vaches qui donnoient très-peu de lait, nourries avec ces feuilles, en ont fourni abondamment.

L'écorce et la racine de l'Acacia sont douces, sucrées et passent pour être pectorales comme la réglisse ; ses fleurs sont laxatives.

1063. 327. 1. *Rosa rubiginosa*, l'Eglantier odorant. Il fleurit en juin, donne des fleurs rouges et quelquefois blanches.

1064. o. 2. *Rosa pimpinellifolia*, la Rose à feuilles de pimprenelle. Elle donne en juin des fleurs blanchâtres : on en trouve dans la forêt de Fontainebleau.

1065. o. 3. *Rosa spinosissima*, la Rose très-épineuse. On en trouve presque par-tout dans les forêts de Fontainebleau ; elle fleurit en juin, donne des fleurs d'un blanc sale, et quelquefois rose.

1066. o. 4. *Rosa villosa*, la Rose velue. On en trouve sur les hauteurs de Sevres et dans les environs du village de Mongeron.

1067. o. 5. *Rosa canina*, l'Eglantier de chien. Ce rosier donne en juin des fleurs d'un rouge incarnat : rien n'est plus commun dans les haies que cette derniere espece.

Le parfum délicieux que répandent ses fleurs indique la volatilité des particules éthérées d'où il dépend ; et en effet, suivant Dorring, l'odeur des roses fait éternuer quelques personnes, et leur occasionne de l'enrouement, elle procure même des symptômes hystériques à certaines femmes : l'eau qu'on en distille mérite la préférence sur celle que fournissent les Roses de jardin. Mesué a toujours préféré les Roses simples, soit blanches, soit rouges ; il ne monte avec cette eau qu'une très-petite portion d'huile essentielle, puisqu'une livre de fleurs n'en donne que trois grains. Chardin dit qu'on ne retire qu'un demi-gros d'essence de quarante livres de fleurs, et suivant Cartheuzer, cent livres n'en ont donné que six gros, aussi cette huile est d'un très-grand prix, même en Perse qui est un pays où on a des Roses en abondance. Tavernier dit qu'une once se vend cinquante écus d'Empire : elle est si odorante que son parfum surpasse tous les autres, et qu'aux Indes il s'en fait des présens de roi à roi. La même eau passe pour laxative ; l'infusion théiforme des fleurs charme le goût et l'odorat, leur extrait gommeux est balsamique et astringent, le résineux a une saveur austere ; la conserve des mêmes fleurs s'emploie en qualité d'astringent pour la dyssenterie et les hémorrhoïdes fluantes ; les fruits sont bons à manger quand on les a cuits, ou sous la forme de conserve : cette conserve se prépare en les pilant pour en faire une pâte qu'on cuit avec l'eau, après quoi on y ajoute du sucre. Les anciens les mettoient au nombre des laxatifs. Rhazés leur attribue cette propriété, et Aretus l'attribue à son eau distillée. Schabhamme parle d'un hydropique guéri par leur usage. Dioscoride dit que ses fruits étant secs étoient propres à arrêter le cours de ventre ; nous pouvons confirmer cette assertion par l'expérience que nous en avons faite. On fait prendre de la poudre de cynorrodon pour guérir la pierre, mais nous n'osons pas l'assurer, et en effet cette maladie a résisté à une tisanne qu'on avoit faite en cuisant ces fruits dans de l'eau. On fait un excellent baume vulnéraire en mettant infuser au soleil les grains de ces mêmes fruits dans de l'esprit-de-vin, avec du sucre et de la canelle. La racine de cet arbuste est re-

gardée, depuis longtemps, comme un remede efficace contre la morsure de chien enragé, pour préserver de la rage l'animal mordu. Pline rapporte plusieurs exemples de guérison par son moyen, et il observe que la tradition qu'on avoit de son efficacité avoit été révélée en songe.

En Sicile, on est dans l'usage d'employer l'éponge de l'Eglantier du chien, sous le nom de *senatodos*, non-seulement contre la morsure du chien enragé, mais encore contre celle des animaux venimeux et contre les maladies qu'on attribue aux sortilèges. Cette éponge est l'ouvrage d'une sorte de mouche, qui, en coupant le bourgeon d'une jeune branche, y occasionne cette excroissance que nous nommons *baguedouar*. Cordus dit que cette éponge est bonne pour les maladies des reins; Marcellus l'estimoit propre à guérir la dyssenterie, et Pline la recommande aux personnes attaquées de la pierre. Les anciens parfumoient leurs onguens avec des roses.

Alston dit que toutes les roses ont une saveur d'abord douce, puis amere et même astringente. Quelques auteurs attribuent à la rose que Linné nomme *Rosa eglanteria*, la vertu de guérir la rage, ainsi que nous l'avons observé ci-dessus; cette rose a une odeur qui approche de celle des pommes; nous avons publié, dans notre *grande Collection d'histoire naturelle*, une dissertation *sur les roses*, dont le public nous a témoigné le plus grand contentement. Voyez cette dissertation.

Les vaches, les chevres, les moutons et les cochons mangent des feuilles de rosier; mais les chevaux n'en veulent point.

1668. 328. 1. *Rubia tinctorum*, la Garance. Elle fleurit tout l'été, donne des fleurs jaunes: on en trouve en sortant des arcades d'Arcueil, sur les bords des chemins et fossés en allant au Bourg-la-Reine, à Cachan et à Moret.

Les anciens connoissoient déjà l'usage de la Garance dans la teinture; Pline et Vitruve nous apprennent qu'on la faisoit entrer dans la composition de la couleur de pourpre. On a découvert que la Garance a la vertu de teindre les os des animaux auxquels on l'a fait

servir de nourriture; Antoine Mizauld a été le premier qui ait fait mention de cette vertu. J. Belchior, chirurgien de Londres, s'en apperçut depuis, en mangeant un jour chez un teinturier, qui fit servir du porc dont les os étoient rouges. Mathieu Bezenes, en Italie, et Duhamel, en France, firent des expériences à ce sujet avec la Garance. Boëhmer a fait aussi plusieurs observations sur cette propriété: les pigeons et autres animaux maigrissent lorsqu'ils en mangent.

Les feuilles et les tiges de la Garance sont très-bonnes pour nettoyer la vaisselle d'étain, à laquelle elles donnent le plus beau lustre; on se sert aussi de cette plante en médecine: sa racine est une des quatre petites apéritives; elle résout puissamment les humeurs épaisses; on lui attribue aussi la vertu de dissoudre le sang coagulé; elle convient dans l'hydropisie naissante, la jaunisse et les obstructions du bas-ventre: quelques médecins du Nord s'en servent pour procurer les regles aux femmes. Boerhaave assure que les étoffes teintes avec la Garance, portées à nud sur la peau, soulagent les goutteux.

1069. 329. 1. *Rubus idæus*, le Framboisier ordinaire. Il fleurit en juin, donne des fleurs blanches, son fruit est rouge ou blanc: on le cultive très-communément aux environs de Paris, à cause du parfum de ce fruit.

On mange les framboises crues, mêlées avec les fraises et les groseilles; on en fait des confitures agréables, des compotes; on les fait entrer dans la composition de plusieurs ratafiats; ce fruit, par la fermentation, rend le vin très-agréable.

Les framboises sont humectantes, rafraîchissantes, cordiales, fortifient l'estomac, donnent bonne bouche et purifient le sang; elles conviennent dans les temps chauds aux jeunes gens bilieux, à ceux dont les humeurs sont trop âcres et trop agitées: l'eau de framboises se fait comme celle de fraises.

Les vaches, les chevres, les moutons et les cochons mangent cette plante, dont les chevaux ne veulent point: sa racine colore l'eau en rouge.

1070. 0. 2. *Rubus cæsius*, la Ronce bleue. Ses fleurs sont blanches : elle fleurit dans le même temps que la précédente et donne des fruits bleuâtres.

Ses bayes sont astringentes, on les mange crues ou confites ; elles passent pour être propres à corriger le vin.

Les vaches, les chevres et les moutons en mangent, mais les chevaux n'en veulent point.

1071. 0. 3. *Rubus fructicosus*, la Ronce ordinaire, le Mûrier des haies. On en trouve dans toutes les haies vives : elle fleurit en juin, donne des fleurs blanches et des fruits noirs. Il y en a une variété aux environs de Fontainebleau, dont les feuilles sont cramoisies ; j'en ai aussi trouvé, en herborisant par la France, une variété à fleurs doubles.

La Ronce donne des fruits semblables aux mûres, qu'on nomme mûres-de-renard ; elles sont fades en comparaison des vraies mûres ; on les emploie dans la médecine en place des mûres noires, lorsqu'on manque de ce fruit : on s'en sert en Provence pour colorer le vin muscat blanc et pour faire le vin muscat rouge de Toulon ; en Guyenne, on ramasse ce fruit pour le donner aux pourceaux.

La Ronce est mise par l'ordonnance au rang des morts-bois ; on en fait des haies vives ; ses branches écorchées sont d'usage en Normandie pour attacher aux lattes le chaume dont on couvre les maisons ; ces mêmes branches, fendues, peuvent servir à faire des ruches ; les Ronces sans épines seroient plus commodes, si on s'attachoit à les multiplier.

La décoction ou le syrop de Ronce se prescrit en gargarisme, contre la squinancie ; les feuilles appliquées à la peau, sont répercussives ; on peut se servir aussi de ces mêmes feuilles contre la squinancie.

Les chevres et les moutons mangent cette plante, mais les autres animaux n'en veulent point.

1072. 330. 1. *Rumex sanguineus*, l'Oseille rouge, le Sang-de-dragon, la Patience rouge. On le trouve dans les prés ; il fleurit en juin et juillet, ses fleurs sont d'un blanc sale, il est vivace.

Le suc exprimé de ses feuilles et de ses racines lâche un peu le ventre.

1073. o. 2. *Rumex crispus*, la Patience frisée. Elle croît dans les prés des environs de Paris, fleurit en juin et juillet, donne des fleurs d'un blanc sale.

Sa racine est propre pour guérir les dartres, les érésipeles, les ébullitions de sang, les ulcères des jambes, prise intérieurement et appliquée extérieurement.

1074. o. 3. *Rumex maritimus*, la Patience maritime. on en trouve communément sur les bords des mares et des rivieres; elle donne en juin et juillet des fleurs d'un blanc sale.

1075. o. 4. *Rumex limosus*, la Patience limoneuse. On en trouve dans l'étang de Moncoussis, et aux isles de Charenton; elle fleurit en juillet: c'est, proprement dit, une variété de la précédente.

1076. o. 5. *Rumex divaricatus*, la Patience fourchue. Elle croît le long des rivieres et des ruisseaux; elle fleurit en juillet, et donne des fleurs d'un blanc sale.

1077. o. 6. *Rumex acutus*, la Patience sauvage à feuilles aiguës, le Chou-gras, la Patience aiguë. On en rencontre sur les bords des ruisseaux et rivieres; elle fleurit en juin et juillet, et donne des fleurs d'un blanc sale.

Sa racine est placée parmi les apéritifs amers; c'est un très-bon remede dans les cas d'inertie de la bile et des sucs destinés à concourir à la digestion des alimens; on la donne ordinairement en décoction: sa dose est d'une once et d'une once et demie bouillie dans une suffisante quantité d'eau; on en prépare aussi un extrait.

L'usage de cette racine est souvent utile dans les commencemens de jaunisse, lorsqu'il n'y a pas beaucoup de chaleur; la tisanne de Patience convient à ceux qui ont des dartres, la galle ou quelques autres maladies de la peau, sur-tout lorsqu'on y ajoute autant de racines d'aunée. Ces deux racines font la principale vertu de l'onguent pour la galle, si familier dans les hôpitaux et les campagnes. Villers recommande l'infusion de la

racine de Patience dans la bierre, comme un spécifique contre le scorbut. Simon Pauli conseille extérieurement, contre la galle; la décoction de cette racine, faite avec la fiente de coq ou de poulet.

Cette racine appliquée extérieurement est détersive et bonne contre toutes les maladies de la peau; pilée, on l'applique avec succès sur les ulceres des jambes. La tisanne de Patience est merveilleuse dans les ébullitions de sang et les érésipeles; sa semence en poudre est astringente et bonne dans les cours de ventre. Il faut y ajouter, selon Ray, la poudre de tormentille avec celle de coquille d'œufs et le sucre rosat.

La racine de Patience est encore un grand stomachique; elle est excellente pour les maladies du foie, et celles de la rate. On la prend en tisanne et en bouillon, en poudre et en opiat: elle est apéritive, diurétique, hystérique et cordiale; elle l'emporte de beaucoup sur l'eau de rhubarbe, pour les maladies des enfans: sa dose est d'une once pour une pinte d'eau. Chomel la regarde comme un des meilleurs remedes de la pharmacie: si cette racine, dit-il, nous venoit d'au-delà des mers, on en feroit, sans doute beaucoup de cas; mais on marche dessus dans les champs, le moyen d'y penser! Le docteur Dufresnoy dit avoir guéri en 1778 différentes fievres putrides épidémiques avec la décoction des racines de Patience et le jus des fruits de la saison. Toutes les especes de Patience déplaisent aux bestiaux.

1078. o. 7. *Rumex obtusifolius*, la Patience à feuilles obtuses. Elle croît sur les bords des chemins et des fossés; elle fleurit en juin et juillet, donne des fleurs de la même couleur que celles de la précédente.

Ses racines sont laxatives, apéritives et peu astringentes; elles ont les mêmes propriétés que celles de la précédente, elles entrent dans l'électuaire anti-vénérien de Marquet; le chimiste D-yeux en a retiré du soufre. On s'en sert en décoction dans les embarras du foie, la dyssenterie bilieuse, les maladies de la peau et le scorbut; elles raniment l'action des visceres, rétablissent leurs fonctions: on les a recommandées anciennement

ciennement contre les hémorragies; elles entretiennent la liberté du ventre des enfans, et les échauffent moins que la rhubarbe et le syrop de chicorée et de fleurs de pêcher : on leur fait prendre la décoction d'une demi-once de cette racine fraîche, coupée avec un peu de lait; extérieurement on fait avec la pulpe un onguent contre la galle. Les anciens mangeoient ces plantes; mais, suivant Celse, cet aliment étoit d'un mauvais suc. Les racines donnent une teinture jaune : la Patience est inutile dans les prairies.

1079. o. 8. *Rumex pulcher*, la belle Patience, la Patience-violon. On en trouve sur les bords des chemins et fossés; elle donne en juin et juillet des fleurs d'un blanc sale.

Broocke dit qu'on la seme dans les jardins, à titre d'herbe potagere; mais ses feuilles deviennent très-dures en été.

1080. o. 9. *Rumex aquaticus*, la Patience aquatique, la Parelle. On en trouve le long des ruisseaux et des rivieres; elle fleurit en juillet; ses fleurs sont semblables à celles des especes précédentes.

Elle est plus astringente que la Patience sauvage à feuilles aiguës; on la recommande comme anti-putride, anti-scorbutique et détersive : on prescrit à l'extérieur la décoction de sa racine, pour favoriser la guérison des ulceres rebelles, on les déterge avec le suc exprimé de la même plante : on la recommande sur-tout contre les ulceres scorbutiques, qui rongent la gorge et les amygdales. Les feuilles s'appliquent sur les parties enflammées; la racine mâchée ou réduite en poudre, et appliquée sur les dartres, en calme et prévient assez souvent les douleurs.

1081. o. 10. *Rumex multifidus*, l'Oseille-des-brebis, la Patience divisée en plusieurs pieces. Elle croît dans les bois sabloneux; elle y fleurit en juin, et paroît être une variété de la précédente. Les brebis en mangent.

1082. o. 11. *Rumex acetosa*. l'Oseille ordinaire, dont on distingue plusieurs variétés. On en trouve dans les prés, et on la cultive dans les jardins.

Ses feuilles et ses fleurs ont une saveur acide, et sa racine est astringente et âpre; l'oseille contient beau-

coup de sel essentiel acide, elle en fournit même jusqu'à deux gros sur une livre, et elle donne sur la même quantité deux gros d'huile et d'esprit et soixante grains de sel fixe; suivant Bellini, le sel essentiel d'Oseille forme des pyramides à six faces, réunies par les bases opposées. Vitet croit qu'on le falsifie, parce qu'on ne pourroit pas autrement le donner à si bas prix. Boerhaave recommande ce sel pour les ulceres putrides.

L'Oseille des prés est bonne à manger, aussi en use-t-on ordinairement à Paris; on en cultive même dans les champs; c'est une nourriture saine, qui rend la santé aux scorbutiques, dès qu'ils peuvent une fois s'en procurer; elle mériteroit d'être employée plus souvent dans les maladies aiguës.

Les Arabes en préparent un syrop qu'ils prescrivent dans les fievres pestilentielles. Suivant *Loseke*, une tisanne faite avec l'herbe et les racines, a guéri une obstruction du foie; cette tisanne acquiert la couleur du vin rouge, lorsque la racine est seche; ses feuilles broyées ont été le seul remede qui ait pu dissiper les douleurs que Crapf ressentit à la langue, pour avoir mâché de la renoncule des marais. Suivant Vitet, la tisanne de racines de Patience est excellente pour les bestiaux: les Suédois emploient cette même racine et la semence, seule ou mêlée avec la farine, pour faire du mauvais pain: on emploie à l'extérieur, avec succès, l'Oseille sous la forme de cataplasme, pour appliquer sur les ulceres des pieds.

On se sert de l'Oseille pour préparer à la teinture rouge le fil de lin, le chanvre et les toiles; les blanchisseuses pourroient employer les feuilles de cette plante au lieu de lait aigri, qui a le défaut de jaunir; elles n'ont pas l'inconvénient de l'huile de vitriol, dont on se sert dans les fabriques de toiles peintes. Tous les animaux mangent de l'Oseille; son sel enleve les taches.

1083. *Rumex acetosella*, la petite Oseille, la Patience des champs, l'Oseille lancéolée. Elle vient dans les champs cultivés et sabloneux.

Son goût est acide et ses propriétés sont les mêmes que celles de l'espece précédente.

1084. 331. 1. *Ruscus aculeatus*, le Houx-frelon. On en trouve dans les bois : il fleurit en mai et donne des fleurs d'un blanc sale.

Toutes les parties du petit Houx sont en usage en médecine : sa racine est une des cinq apéritives majeures ; on s'en sert communément, à la dose d'une demi-once, dans les tisannes, apozemes et bouillons apéritifs. J. Bauhin a guéri, par la décoction de ces racines, des hydropiques désespérés. Riviere rapporte une observation pareille, pour les tumeurs scrophuleuses ; on fait boire, pendant plusieurs jours, un demi-setier de vin blanc dans lequel on a fait infuser un gros de poudre de racines de petit Houx, avec autant de celles de grande scrophulaire et filipendule. On vante beaucoup cette racine dans la jaunisse, les pâles couleurs, la gravelle et la néphrétique.

Boerhaave recommande, comme un excellent remede contre la néphrétique et l'hydropisie, la décoction des feuilles de petit Houx, prise à la dose d'un verre, le matin à jeun, et continuée pendant quelque temps : la conserve des bayes se prescrit tous les matins, depuis une demi-once jusqu'à une once, dans l'ardeur d'urine et la gonorrhée.

Les jeunes pousses du Houx-frélon se mangent en bien des pays comme les asperges ; on fait des housoirs avec les branches de cet arbuste, on en peut faire aussi des ruches. En quelques endroits, les paysans couvrent avec le petit Houx les viandes et autres choses qu'ils veulent défendre contre les rats et les souris ; ces animaux destructeurs ne peuvent y pénétrer qu'en se piquant bien fort, et ils quittent la partie.

Comme cet arbrisseau conserve ses feuilles pendant l'hiver, et que ses fruits rouges sont assez jolis, on peut en mettre dans les bosquets de cette saison et en planter dans les remises.

1085. 332. 1. *Ruta graveolens*, la Rue. On en trouve à Vincennes, sur le côteau de Beauté : elle donne en août des fleurs jaunes.

1086. 9. 2. *Ruta sylvestris*, la Rue sauvage. Elle est commune dans les carrieres abandonnées : elle donne en

août des fleurs jaunes, on en trouve au village de Gravieux, près Chantilly.

La Rue a une saveur âcre et amere, une odeur forte et désagréable et est un emmenagogue puissant, elle est aussi sudorifique, vermifuge, anti-épileptique; elle rétablit les excrétions, sur-tout celles des regles; aussi prescrit-on son infusion dans ce cas, dans le déclin des fievres malignes et dans le scorbut; on l'emploie aussi extérieurement comme détersive et rubéfiante; elle est très-vantée contre l'ozene. On se sert de l'huile dans laquelle cette plante a infusée, pour calmer le bourdonnement des oreilles. Malgré son goût désagréable, elle servoit d'assaisonnement chez les Romains.

1087. 333. 1. *SAGINA procumbens*, la Sagine couchée. Elle donne pendant tout l'été des fleurs d'un blanc sale: on la trouve aux environs de Paris, sur les bords des chemins et fossés, dans les endroits sabloneux.

1088. o. 2. *Sagina erecta*, la Sagine droite. Elle donne en avril des fleurs blanches: on en rencontre sur les bords des chemins et fossés arides.

1089. 334. 1. *Sagittaria sagittifolia*, la Fléchiere aquatique, la Sagittaire. Elle donne en juin des fleurs blanches: on en trouve le long des rivieres.

On prétend qu'on cultive cette plante dans la Chine; les Indiens se nourrissent de sa racine; ses feuilles sont âcres, on les recommande comme vulnéraires, détersives, contre les écrouelles et le prurit de l'anus.

Les chevres, les chevaux, les cochons et quelquefois les vaches mangent cette plante.

1090. 335. 1. *Salix triandra*, le Saule à trois étamines. Il donne en mai des fleurs d'un jaune safran: on en trouve le long des rivieres.

1091. o. 2. *Salix pentandra*, le Saule à feuilles de laurier, le Saule odorant, le Saule à cinq étamines, le Saule pentandrique, le Saule rouge. Il donne en avril des fleurs d'un jaune safran: il croît sur les montagnes humides, à Palaiseau et à Marcoussis.

Les chevres et les moutons mangent les feuilles

de cet arbre, les fleurs plaisent aux vaches, aux abeilles et autres insectes.

Westbeck a fait filer le duvet des chatons comme le coton : les feuilles teignent en jaune, les branches sont très-souples et point cassantes, elles servent à faire des liens ; le bois pétille dans le feu comme le sapin.

J. Wilh. Gunz a publié une dissertation sur la préférence que l'écorce de Saule mérite d'avoir sur celle du Pérou ; il y rapporte les différentes expériences qu'il a faites avec plusieurs especes de Saules ; mais il a remarqué que l'écorce du Saule odorant est la plus balsamique, qu'elle a une odeur agréable et de l'amertume ; les especes dont il a fait plus de cas, après celle-ci, sont le Saule cassant, le Saule à feuilles larges et rondes, le Saule cendré, et enfin le Saule blanc.

L'extrait aqueux de l'écorce, sur-tout du Saule rouge, est la meilleure de toutes les préparations. Guntz lui attribue toutes les vertus du quinquina. Gleditsch dit que son écorce a une odeur exquise, et qu'on peut la substituer à l'écorce du Pérou ; il dit ailleurs que son tronc n'est pas aussi sujet à se pourrir, que celui des autres especes, que ses branches sont droites et nombreuses, que ses feuilles sont odorantes et entiérement vertes ; il ajoute que le parfum de cet arbre est dû à une matiere onctueuse et résineuse qui en suinte ; c'est cette espece qui fournit le plus beau coton, qui ne mûrit qu'aux mois de septembre et d'octobre.

Pour tirer parti des aigrettes de ce Saule, et pour imiter le coton par leur moyen, il faut éparpiller les fruits sur des draps ; pour lors, dans l'espace d'un ou de deux jours, leurs aigrettes se dégagent, on les ramasse avec un rateau ; au bout de quelques heures, il se dégage encore d'autres aigrettes : les graines ne sont point à charge, mais on peut les séparer par une manipulation particuliere.

Ces aigrettes encore fraîches, font de très-bonne ouatte dont on peut remplir les duvets ou d'autres choses qu'on veut rembourrer mollement. Lorsque les aigrettes ne sont pas récentes, il faut les carder avec les têtes de chardon à bonnetier, ou les battre avec des ba-

guettes dans un vase destiné à cet usage: cette ouatte est encore meilleure en y mêlant un quart de coton, cependant il est nécessaire, quand on veut en garnir des étoffes pour habit, ou pour couverture de lit, de piquer, autrement elle se met tout en un monceau. On en fait de bonnes mèches en la mêlant avec du coton.

1092. o. 3. *Salix phylicifolia*, le Saule à feuilles de Phylica. On en trouve sur les bords des bois, et dans les lieux plantés d'osiers; il donne en mai des fleurs d'un jaune de soufre.

1093. o. 4. *Salix vitellina*, l'Osier jaune. Il se trouve dans les marais. Il donne en avril des fleurs d'un jaune de soufre.

Quelques botanistes, même célebres, pensent que cet arbrisseau non tronçonné prend tous les caractères du Saule blanc, *Salix alba*, et n'en est qu'une variété, on le cultive dans la plupart des départemens de vignobles, sur les bords des vignes; on coupe chaque année les pousses, pour en relier les cercles des tonneaux; les vanniers en font un grand emploi pour leurs différens ouvrages; on s'en sert pour bois de chauffage, pour faire des cercles de tonneaux, des perches, de petits tonneaux solides et d'une seule piece.

Il peut servir de pâture aux bestiaux; son écorce teint d'une couleur de canelle; on en obtient aussi un rouge presque couleur de sang, qui sert à teindre la laine et la soie; on tire cette teinture avec de la lessive, en y cuisant l'écorce dans un vase de cuivre; enfin, la teinture de Saule, séchée et traitée avec de l'alun, donne un lacque de couleur canelle. Seiffort dit que les chatons, traités avec l'arsenic, donnent une belle couleur brune. On s'est trouvé réduit, par une dure nécessité, à mêler l'écorce de cet arbre dans le pain.

Toutes ses parties se distinguent par leurs qualités austères et astringentes, qui ont été connues des anciens. Daniel Ludovic préfere l'extrait de ses feuilles au nénuphar, en qualité de rafraîchissant. G. H. Welsch prescrit l'usage de cet extrait aux personnes qui ont des ulceres aux poumons: on s'est servi avec succès de son écorce, dans le traitement des fievres intermittentes; on la donne seule, en place de quinquina, à la dose

d'un scrupule, ou en la mêlant avec un cinquieme de quinquina. Douze hommes, suivant les observations de Closs, ont été guéris de la fievre quotidienne et de la fievre tierce, par l'usage abondant de l'écorce pulvérisée du Saule blanc; on en vante aussi beaucoup la décoction, dans les fievres tierces et le scorbut. Les Mingréliens couvrent, dans les fievres les plus graves, leurs malades, de feuilles de Saule. Haller dit s'être servi avec succès des bains faits avec la décoction de l'écorce, pour remédier à la foiblesse des jambes, à laquelle les enfans sont sujets. Les Orientaux préparent une eau odorante avec les chatons de ce Saule; le Saule blanc rend beaucoup d'eau au mois de mai, quelquefois même il en suinte de la manne.

1094. o. 5. *Salix amygdalina*, le Saule à feuilles d'amandier. On en trouve dans les bois humides; il donne en avril des fleurs d'un jaune de soufre.

Gleditsch prétend que l'écorce de ce Saule a un goût agréable; il le préfere au bois de quassi et au quinquina, même pour guérir la gangrenne. Les chêvres, et les chevaux en mangent les feuilles.

1095. o. 6. *Salix hastata*, le Saule en forme de flèche. On en trouve dans les marais des bois, il donne en mai des fleurs d'un jaune de souffre.

1096. o. 7. *Salix fragilis*, le Saule cassant. On en trouve sur les bords des prés et des marais; il donne en avril des fleurs d'un jaune de soufre.

L'écorce est regardée avec raison comme fébrifuge, ce qui est constaté par l'expérience: ses racines fournissent une teinture rouge, on se sert de la même écorce pour tanner les cuirs. Les vaches mangent les feuilles, les fleurs plaisent aux abeilles.

1097. o. 8. *Salix purpurea*, le Saule pourpre. Il croît sur les bords des rivieres, donne en avril des fleurs d'un jaune de soufre.

L'écorce intérieure de cet arbre est d'un jaune très-foncé approchant du pourpre; les branches sont très-pliantes, et peuvent s'employer pour faire d'excellens liens; on les emploie aussi pour des corbeilles: on fait avec l'arbre de très-bonnes haies.

1098. o. 9. *Salix helix*, le Saule helier. On en trouve

dans les haies et les buissons. Il donne en avril des fleurs jaunes.

1099. o. 10. *Salix olivacea*, le Saule olivaire. On en trouve au Mont-Valérien ; il fleurit en mars et avril, donne des fleurs d'un jaune de soufre.

1100. o. 11. *Salix hippophaefolia*, le Saule à feuilles d'hippophaé. On en trouve sur les bords de la Seine, près Lonchamp ; il donne en mars et avril des fleurs jaunâtres.

1101. o. 12. *Salix membranacea*, le Saule membraneux. On en trouve sur les bords de la Marne, au bas du parc de Saint-Maur ; il donne, comme tous les autres, en mars et avril des fleurs d'un jaune de soufre.

1102. o. 13. *Salix aurita*, le Saule à oreilles. On en trouve dans les bois humides ; il fleurit en mai d'une couleur de jaune de soufre.

1103. o. 14. *Salix lanata*, le Saule laineux. Il croît dans les marais : on en trouve à Saint-Léger, marais des Planets; il fleurit en avril et donne des fleurs blanchâtres.

1104. o. 15. *Salix depressa*, le Saule déprimé. Il croit dans les pâturages, on en voit aux marais des Planets, à Saint-Léger ; il fleurit en mai, ses fleurs sont d'un jaune de soufre.

1105. o. 16. *Salix rostrata*, le Saule à capsules allongées. On en trouve à Saint-Léger ; marais des Planets et à Caubreseuil, il fleurit en mars et avril, et donne des fleurs d'un jaune de soufre.

1106. o. 17. *Salix arenaria*, le Saule des sables. Ses fleurs sont blanchâtres ; il fleurit en avril : on en trouve à Saint-Léger, marais des Planets.

1107. o. 18. *Salix incubacea*, le Saule Nichaur. On en trouve dans les pâturages, spécialement à Saint-Léger ; il donne en avril des fleurs blanchâtres.

1108. o. 19. *Salix repens*, le Saule rempant. Il croît en avril, donne des fleurs blanchâtres ; on en trouve dans les marais, à Saint-Léger.

1109. o. 20. *Salix capraea*, le Saule-Marceau. Ses fleurs sont jaunes, paroissent en avril : on en trouve dans les bois humides.

Cet arbre donne une teinture noire ; on emploie l'écorce pour tanner les cuirs ; son bois est léger, flexible

et propre à faire des arcs, des boites, des manches de haches ou de couteaux, on en fabrique aussi des cercles. Les Lapons emploient sa décoction pour guérir la cardialgie accompagnée de salivation.

Les vaches, les chèvres, les moutons et les chevaux mangent ses feuilles.

1110. o. 21. *Salix viminalis*, le Saule à feuilles longues, la Zénigole, l'Olivier-saule, ses fleurs jaunes paroissent en avril, on en rencontre le long des ruisseaux et endroits aquatiques.

Les vaches, les chèvres, les moutons et les chevaux mangent les feuilles de cet arbre; ses rameaux sont très-lians, propres à faire des corbeilles et des liens de cercles de tonneaux.

1110. o. 22. *Salix acuminata*, le Saule pointu. On remarque en mai ses fleurs d'un jaune de soufre: il croît dans les marais.

1112. o. 23 *Salix ulmifolia*, le Saule à feuilles d'orme. On en trouve dans les bois humides; il fleurit en avril, et donne des fleurs d'un jaune de soufre.

1113. o. 24. *Salix cinera*, le Saule cendré. On le rencontre sur le bord des bois; ses fleurs sont d'un jaune de soufre, et paroissent en avril et mai.

1114. o. 25. *Salix alba*, le Saule blanc. Il se plaît le long des haies et des eaux; il donne une fleur pareille à celle du précédent.

En général, les Saules doivent être mis au nombre des arbres utiles. Une sauliere bien entretenue de fossés, dont les arbres sont vigoureux et bien nettoyés du menu bois inutile, fait un très-bel effet: un Saule plein de vigueur, à qui on a ménagé une belle tige, a un port pour le moins aussi avantageux que celui de plusieurs autres arbres; par conséquent cet arbre est très-propre à décorer les lieux marécageux de Paris. Le Saule fait un joli ornement dans les prairies qui en sont bordées; la dent du bétail lui est pernicieuse, lorsqu'il est jeune: les jardiniers et les vignerons emploient indistinctement toutes ces différentes especes d'osier, pourvu néanmoins que ces osiers puissent se plier sans se rompre. L'osier rouge sert à accoler les ceps de vigne; il sert encore à plusieurs autres usages dans le

jardinage; on n'emploie pour lors que les menues branches, et on refend en deux ou trois les gros brins, qui servent alors aux tonneliers pour lier leurs cerceaux.

Les vignerons s'occupent, pendant l'hiver, à refendre l'osier de leurs récoltes, quand la rigueur de la saison ne leur permet pas de faire d'autres travaux; cet osier se coupe au mois de février.

L'osier jaune, autrement le franc osier, convient spécialement, comme nous l'avons déjà observé, pour les ouvrages de vannerie; les vanniers en emploient encore d'autres especes; on les coupe tous au mois d'avril: les osiers menus ou les especes sujettes à rompre, s'emploient avec leurs écorces, pour les ouvrages les plus communs; l'osier jaune qui est de belle venue ne s'emploie qu'écorcé, on le conserve pour cela en bottes dans une cuvelle, jusqu'à ce qu'il pousse et qu'il soit en pleine seve; on enleve pour lors facilement l'écorce, en le passant dans une machine de bois; ces osiers écorchés sont ensuite assujettis en bottes par des liens, pour qu'ils ne se contournent pas en différens sens; quand on veut les employer, on les met tremper dans de l'eau, pour les rendre plus souples. L'écorce que les vanniers enlevent de dessus l'osier, sert aux jardiniers dans le temps de la greffe, pour lier leurs écussons.

Les Marceaux et tous les Saules fragiles, c'est-à-dire, ceux qui rompent au lieu de ployer quand on veut en faire des liens, fournissent de grandes et de petites perches: les vanniers refendent les petites en lattes, pour en faire la charpente de leurs ouvrages. Les grosses perches étant refendues en deux ou trois, on en fait des cerceaux qui véritablement ne sont pas de longue durée; on refend aussi en trois ou quatre les plus grandes perches, pour servir d'échalas dans les vignes, ou bien on les refend, soit pour faire des éclisses à fromage, soit pour des cercles qui servent de bordures aux cribles.

Pour tirer parti de ces échalas, il faut les conserver pendant un an, en bottes bien liées, afin d'empêcher qu'ils ne se courbent, sans quoi, étant courbés, ils se romproient quand on les enfonceroit en terre; au bout

de ce temps, ils sont presque d'un aussi bon service que ceux du chêne.

Les gros Saules qu'on a laissé venir en futaie sans les étaler, servent à faire des planches qu'on peut employer aux mêmes usages que celles du tilleul et du peuplier : le bois du Saule blanc est d'un beau blanc, et prend bien le poli. Miller observe que la société de Dublin conseille de ne point planter de ces arbres sur la berge des fossés et des rivieres, sur les chaussées et étangs, et la raison que la société en apporte, c'est que les vents violens, qui peuvent les ébranler jusqu'aux racines, endommageroient ainsi nécessairement les berges et les chaussées.

Les abeilles aiment les feuilles du Saule. Swammerdam dit avoir vu souvent couler de ces arbres une matiere qui a beaucoup de ressemblance avec le miel qu'elles dégorgent dans les alvéoles où sont les jeunes abeilles ; mais il ajoute qu'il ne peut pas dire s'il a jamais vu les abeilles auprès de cette matiere.

Le charbon de Saule se consume très-vite au feu ; il est excellent pour dessiner, pour la poudre à canon, les préparations de feux d'artifice. Guettard a pensé qu'on pourroit faire du papier avec les aigrettes des semences du Saule : ces aigrettes paroisent en forme de bourre très-abondante dans les saussayes. Un membre de la ci-devant académie de Dijon a employé cette bourre en filage. Ray dit que le bois de Saule est propre à repasser les couteaux. La terre qui se trouve dans le milieu des Saules pourroit être recherchée par quelques fleuristes, comme favorable aux oreilles-d'ours ; les branches de renigole, dépouillées de leur écorce font des jolis bâtons de promenade.

L'écorce, les feuilles, la semence de tous les Saules sont rafraîchissantes et astringentes : on s'en sert avec succès dans la dyssentérie et le crachement de sang ; on fait des demi-bains et des lave-pieds avec la décoction de ses feuilles et de ses chatons, pour appaiser le transport des fievres ardentes, pour les insomnies et pour les maladies causées par un sang trop en mouvement. Quelques auteurs recommandent dans la goutte des fomentations faites avec les feuilles et l'écorce de

cet arbre bouillies dans du vin; d'autres donnent, comme un remede expérimenté dans les pertes, l'infusion de la seconde écorce d'osier dans du vin rouge, à la dose d'un petit verre tous les matins. Nous ne répéterons pas ici ce que nous avons dit de la propriété fébrifuge; c'est à Stenon, anglais, à qui nous sommes redevables de cette découverte. Hoffmann a fait un Traité considérable sur le Saule.

1115. 336. 1. *Salvia pratensis*, la Sauge des prés, dont il y a des variétés à fleurs blanches, et à fleurs de couleur de roses, quoique les fleurs de la vraie espece soient bleues. On les trouve dans les prés.

Cette plante est astringente : on s'en sert dans les coliques venteuses, les paleurs, les langueurs, et même les fievres tierces, on en prend le suc avec l'infusion dans du vin blanc. Nous ne parlerons pas ici des sauges exotiques, quoique très-communes dans nos jardins; elles ne doivent pas faire partie d'une Flore des environs de Paris, puisqu'elles ne s'y trouvent pas naturellement. Les chevres et les moutons mangent cette plante; les vaches et les chevaux n'en veulent point.

1116. o. 2. *Salvia verbenacea*, la Sauge à feuilles de verveine. On en trouve dans la plupart des pâturages: elle donne en juillet et août des fleurs bleues.

Mêmes propriétés que celles de la précédente.

1117. o. 3. *Salvia sclarea*, l'Orvale, l'Ormin, la Toute-Bonne, la Schlarée. Elle donne en juin et juillet des fleurs bleues et blanches: on en trouve sur les bords des chemins et des fossés.

Cette plante répand une odeur forte, elle est stimulante, stomachique, tonique, détersive: on la prescrit en infusion, dans les cas de relâchement d'estomac, dans les langueurs et les pâleurs; on la donne en lavement dans les coliques venteuses; on l'applique sur le ventre pour les fleurs blanches; on se sert de son suc pour déterger les ulceres: dans le Nord, on l'emploie pour la bierre, à défaut de houblon; on mange ses jeunes pousses en salade: elle cause quelquefois une espece d'ivresse, ce qui ne permet pas à tous les malades d'en faire usage. Les vaches en mangent quelquefois. On cultive dans les jardins une espece d'Orvale qui a beau-

coup plus de propriété que celle-ci; mais comme elle vient naturellement aux environs de Montpellier, nous renvoyons, pour cette plante, à la Flore de la ci-devant province de Languedoc.

1118. 337. 1. *Sambucus ebulus*, l'Hieble. Cette plante donne en juin et juillet des fleurs blanches : on en trouve dans les champs de bled, le long des haies et des chemins, sur le bord des chenevieres, en terre grasse. On prétend que l'endroit où elle se trouve annonce un bon fond de terre.

L'écorce de sa racine, ses feuilles et ses bayes sont d'usage en médecine

Ses racines et son écorce moyenne sont apéritives, purgatives et hydragogues; elles purgent violemment par les selles. P. Herman et F. Hoffmann conseillent souvent la substance intérieure des racines d'Hyeble dans les fleurs blanches, à cause de sa vertu astringente; ces docteurs prétendent aussi arrêter les regles trop abondantes, par l'usage de la racine seule de cette plante, qu'on tire de la terre au printemps, qu'on dépouille ensuite de son écorce et qu'on réduit en poudre; sa dose est depuis un demi-gros jusqu'à deux scrupules.

Les écorces d'Hyeble tirent non-seulement la pituite, mais aussi les humeurs aqueuses, c'est pourquoi on les prescrit avec succès dans les hydropisies, en y ajoutant quelques correctifs, et lorsque les forces du malade le permettent; car elles purgent trop fortement, bouleversent l'estomac et excitent quelquefois des vomissemens considérables; en un mot, elles troublent tous les visceres; c'est pourquoi on ne doit pas les ordonner témérairement : il faut principalement observer les forces du malade et la vigueur de son tempérament; elles sont même contre-indiquées dans l'hydropisie ascite, qui survient à la suite d'une jaunisse ou d'une obstruction du foie.

Le suc de cette plante purge aussi très-bien; on le tire, ou de la racine, ou de l'écorce moyenne de la tige, qu'on pile et qu'on mêle dans une décoction d'eau d'orge ou de raisins secs, en y ajoutant un peu de canelle, de muscade et de sucre.

Ce suc est plus violent que l'infusion de l'écorce de

la racine, et par conséquent infiniment plus que sa décoction; car Fernel prétend que cette racine perd de sa vertu par la décoction. On prescrit le suc à la dose d'une once; la décoction de l'écorce ou la macération dans du vin, depuis une demi-once jusqu'à deux onces, si la maladie vient de cause froide et s'il n'y a aucune apparence de fievre; sinon on tempere cette potion suivant la nature de la maladie.

Duval, médecin de Paris, recommande l'eau distillée des racines d'Hyeble, pour les douleurs, les gonflemens et les obstructions de la rate; il la prescrit le matin à jeun, pendant dix ou douze jours, à la dose de quatre onces: l'écorce de la racine est aussi fort discussive et émolliente; on l'applique extérieurement en cataplasme, dans les inflammations et les érésipeles.

Chomel rapporte que la racine d'Hyeble, coupée par petits morceaux, applatie avec le marteau, ensuite bouillie avec la lie de vin blanc, pendant deux heures, fait passer la goutte en deux ou trois jours; on la laisse un peu refroidir et on y trempe les linges dont on enveloppe les parties malades, le plus chaudement que faire se peut, ce qu'il faut réitérer matin et soir.

Les feuilles sont fortifiantes, résolutives, sudorifiques et émollientes; leur décoction est estimée propre pour faire mourir les punaises et autres insectes.

Pour résoudre les tumeurs des jambes des hydropiques, et pour guérir les rhumatismes, on fait, suivant Tournefort, un bain vigoureux avec les feuilles d'Hyeble, la tanaisie, la sauge et semblables plantes, ou bien on fait bouillir toutes ces herbes dans du vin rouge, pour bassiner les parties malades et en appliquer le marc par-dessus.

Ces mêmes feuilles, appliquées en cataplasme, sont utiles pour appaiser la douleur de la goutte; elles dissipent les tumeurs aqueuses, par leur vertu atténuante et résolutive. S. Pauli a guéri une grande inflammation des testicules et du scrotum, dans un enfant, par le moyen d'un cataplasme composé de feuilles d'Hyeble et d'aigremoine, par parties égales, cuites dans du vin rouge.

Les mêmes feuilles, cuites dans de l'eau commune,

appliquées chaudement sur les hémorrhoïdes, entre deux linges, les amortissent et appaisent la douleur.

Les fleurs d'Hyeble, ainsi que celles du sureau, dont nous parlerons ci-après, prises intérieurement, excitent les sueurs: on fait encore avec les semences ou graines d'Hyeble, une émulsion hydragogue, en les pilant et les mêlant avec de l'eau de pariétaire; la dose de ces graines est pour lors de six gros; on en fait aussi un rob pour les hydropiques; on le prescrit depuis une demi-once jusqu'à une once. Ces mêmes graines, macérées dans l'eau chaude et exprimées fortement, donnent une huile qui nage sur l'eau et qui est très-propre, appliquée extérieurement, pour appaiser les douleurs de la goutte et résoudre les tumeurs.

Il y a plusieurs personnes qui se servent du suc d'Hyeble ou de la décoction de sa racine, pour noircir et friser les cheveux: on prétend que ce même suc entre dans la composition d'une espece de savon noir qui est fort en usage dans les Pays-Bas. On attribue à cette plante la propriété de tuer les charansons, par son odeur, étant mise fraîche en abondance dans les grains.

1119. 3. *Sambucus nigra*, le Sureau ordinaire. On en trouve dans les haies et les bois. Il donne en juin des fleurs blanches.

Toutes les parties du Sureau sont en usage dans la médecine. Martin Blok Witzius a écrit un livre entier sous le titre de l'*Anatomie du Sureau*. Bartolin prétend qu'on trouve dans le Sureau de meilleurs remedes que dans les fameuses compositions si vantées de la thériaque et du mithridate; les anciens s'en servoient comme de purgatif et dépuratif. Hypocrate en faisoit usage pour purger et pour faire passer les urines. Dioscoride prescrivoit aux hydropiques la décoction des feuilles et des tendons de Sureau, même des racines; il l'ordonnoit aussi contre la morsure des viperes, et la passion hystérique. Tragus et Dodoëns faisoient pareillement boire à ceux qui étoient attaqués d'hydropisie, le suc de l'écorce moyenne de Sureau. C'est de la décoction de cette même écorce, conjointement avec la thériaque, dont Gesner usoit pour faire suer les pestiférés: plusieurs y

ajoutent le syrop de diacode. J. Bauhin conseilloit aussi, en cas d'hydropisie, de l'eau d'écorce moyenne du Sureau, à prendre trois fois par jour à la dose d'une once et demie. Camérarius employoit la décoction des tendons de Sureau avec un peu de safran, pour provoquer les menstrues. Chomel, dans son Traité des plantes usuelles, prétend qu'il n'y a rien de meilleur pour purger les sérosités, qu'une once d'écorce moyenne de la racine et de la tige, ou une demi-once des feuilles de Sureau infusées dans six onces d'eau, avec quinze grains de sel d'absynthe et un scrupule de canelle.

Le continuateur de la Matière médicale de Geoffroy, nous assure qu'il a éprouvé plusieurs fois, sur des gens bouffis et menacés d'hydropisie, l'infusion de l'écorce de Sureau pilée dans du lait, de l'eau ou du vin, ce qui leur procure un prompt soulagement.

Dulaz, habitant de la Bretagne, a fait part au public, dans le Mercure du mois de juillet 1763, d'une recette pour guérir l'hydropisie, dont le bois de Sureau fait partie : on fait faire, dit-il, trois fagots de différens bois ; savoir, de houx, de Sureau et de frêne, tous les trois de poids égal, on les brûle ensemble, après quoi on en passe la cendre par un tamis bien fin, on la met ensuite dans un pot ou autre vase bien couvert. Il faut observer qu'il faut couper ces différens bois dans les deux temps de la seve, comme au mois de mai ou au mois d'août, on les brûle aussi-tôt qu'ils sont coupés. Comme on a beaucoup de peine d'allumer le bois, on se sert d'un réchaud rempli de braise qu'on met sous les bois pour les allumer ; dès que le feu est bien pris, on tire le réchaud avec la braise qui y étoit, afin qu'il n'y entre rien d'étranger dans la cendre. Il faut observer que, pour bien consommer ces cendres, on a soin, après que tous les bois sont brûlés, de les rassembler dans un tas ; on les couvre ensuite et on les laisse dans la cheminée l'espace de trente-six heures au moins, ensuite on les passe par le tamis le plus fin ; on donne au malade un gros de ces cendres dans une demi-chopine de vin blanc que l'on verse dans un vase de terre ou autre, pourvu qu'il ne soit point de bois ; on le mêle de même avec un instrument qui

ne soit point de bois, après quoi on donne le tout à boire au malade qu'on a soin de bien couvrir pour le faire suer; trois ou quatre heures après, on lui donne un potage. Il faut recommander au malade de n'user point de lait, ni de galette, ni d'aucune nourriture grossiere pendant cinq ou six mois. Ce remede peut se répéter jusqu'à trois fois, pourvu qu'on laisse huit jours d'intervalle entre chaque prise. L'auteur de la ci-devant Gazette Salutaire paroît le révoquer en doute, pour deux raisons; la premiere, parce que les cendres de tous les végétaux ont toutes la même propriété, et que celles de ces trois bois n'ont pas plus de vertu que celles du genêt. Nous savons cependant que le Sureau est un grand diurétique.

La seconde raison qu'il apporte, et qui paroît être la plus censée, c'est que ce remede n'est pas assez souvent répété, et que pour guérir l'hydropisie, il ne faut pas négliger les momens, dès qu'on s'apperçoit de l'efficacité d'un remede.

L'huile de l'écorce moyenne de Sureau, faite par infusion, est souveraine pour la brûlure, la goutte et toutes les inflammations. Simon Pauli appliquoit sur la partie malade les raclures de cette écorce, pour calmer les douleurs de la goutte.

Matthiole donne la description d'un onguent excellent pour la brûlure: on fait bouillir une livre d'écorce moyenne de Sureau dans deux livres d'huile d'olive, lavée plusieurs fois avec l'eau des fleurs de Sureau; on passe l'huile par un linge, lorsque l'écorce est assez cuite, ce qu'on connoît par la noirceur; on y ajoute quatre onces de cire neuve et autant de suc des tendrons de cette plante, que l'on fait bouillir jusqu'à consomption du suc; ensuite on retire la bassine du feu, et on mêle avec l'huile de Sureau deux onces de thérébentine, quatre onces d'encens mâle et deux jaunes d'œufs durcis; on garde l'onguent pour l'usage: rien ne soulage plus ceux qui ont été brûlés par la poudre à canon, que d'appliquer d'abord sur les parties brûlées le miel commun et ensuite l'huile de noix dans laquelle on a fait bouillir du Sureau. A l'égard des ulceres qui se forment à la suite de la brûlure, il faut les laver avec

la décoction des écorces de Sureau et de frêne. Mappus, dans son Histoire des plantes d'Alsace, vante beaucoup pour la brûlure, même celle qui a été faite avec de l'eau bouillante, et pour appaiser les douleurs qui suivent l'application des vésicatoires, l'onguent de Sureau mêlé avec le baume de soufre de Rulland, et appliqué sur la partie malade.

Les feuilles de Sureau bouillies dans du vin rouge, sont fort résolutives; elles font désenfler les jambes des hydropiques, sur-tout si on en fait une espece de bain vaporeux, ou des fomentations fréquentes, et si on applique le marc en cataplasme; on fera bien aussi d'y mêler les feuilles et les fleurs de tanaisie.

On fait usage, pour la goutte, d'une huile qui se fait par la dissolution des feuilles; on les macere, ensuite on les met dans un pot de grès que l'on enterre assez avant, après l'avoir lutté avec du plâtre; au bout d'un an, on trouve au fond du pot une espece d'huile qui est fort adoucissante.

Le suc des tendrons, des feuilles et de l'écorce moyenne, mis dans l'oreille cinq ou six fois, fait mûrir et suppurer les abcès de cette partie; ces mêmes feuilles échauffées entre deux tuiles chaudes et appliquées sur le front et les tempes, guérissent la migraine.

On se sert communément, parmi le peuple, pour se purger, des jeunes feuilles ou bourgeons de Sureau, qu'on mange en salade au printemps. Nous ne conseillons pas aux personnes délicates d'en faire usage; il en est survenu plusieurs fois des vomissemens et des superpurgations violentes.

Les fleurs de Sureau sont résolutives, anodines, adoucissantes et diaphorétiques; elles contiennent des parties balsamiques et légeres, unies à une substance mucilagineuse. Liéutaut prétend que leur infusion, en guise de thé, est un très-bon remede calmant et anti-spasmodique, qui procure souvent une abondante transpiration, et que plusieurs regardent comme fort utile dans l'asthme; on assure que l'infusion de ces mêmes fleurs, dans de l'eau, augmente le lait des nourrices.

On fait, avec les fleurs de Sureau, de la con-

serve, et quand elles sont fraiches, elles purgent assez bien. Freitagius, dans son *Aurora medicorum*, observe, avec plusieurs autres praticiens, qu'elles perdent leur vertu laxative, lorsqu'elles sont seches; le petit lait où elles ont infusé pendant la nuit, soulage ceux qui sont sujets aux érésipeles et aux autres maladies de la peau: on en boit un verre soir et matin, et on bassine en même temps la partie érésipelateuse avec deux parties d'eau de fleurs de Sureau et une partie d'esprit-de-vin.

L'esprit qu'on tire de ces mêmes fleurs, cohobé jusqu'à trois fois et distillé après la fermentation, est aussi en usage pour les érésipeles, en appliquant un linge chaud mouillé dans cette liqueur, qu'il faut avoir soin de changer du soir au matin; la poudre des fleurs seches a la même propriété que l'esprit, quoique dans un degré inférieur, suivant Garidel; elle purifie aussi le sang: on fait bouillir légerement dans du vinaigre les fleurs de Sureau avec le miel, pour employer dans les lavemens.

Le vinaigre surat est une espece de vinaigre dans lequel on fait infuser les fleurs de Sureau, pour lui donner de l'odeur et de la force; ce vinaigre est plus sain que le commun, et est moins contraire à l'estomac.

Les bayes de Sureau sont diaphorétiques, toniques et légerement astringentes. Dioscoride les regarde comme anti-hystériques; prises intérieurement, elles sont propres pour la dyssenterie: on en tire un suc qu'on mêle avec la farine de seigle, pour en former des rotules qu'il faut cuire au feu; elles s'appellent *Tragea granorum actes*, on les donne à manger au malade dans la diarrhée, ou bien on les met en poudre, et on les fait avaler en bols, ou dissous dans quelques liqueurs appropriées, depuis un gros jusqu'à une demi-once; avec les bayes de Sureau, on prépare aussi le rob, l'extrait, l'esprit, le vin, le syrop et l'huile de Sureau.

Pour le rob, il se fait en faisant épaissir sur un feu lent une livre de suc de bayes de Sureau, et une demi-livre de sucre: il se prescrit avec succès dans la dyssenterie à la dose d'une once: on appelle à Strasbourg, parmi le peuple, le rob de Sureau, la thériaque des Allemands.

Bœcler, professeur de cette ville, prétend que c'est un excellent diaphorétique, qu'il purifie la masse du sang : il ajoute aussi que ce rob est bon aux hydropiques, et qu'il est fébrifuge. Il y en a qui préparent avec ce rob et l'esprit-de-vin, une essence qui, prise intérieurement, est somnifere, et appliquée extérieurement est dessicative, très-propre contre les suffocations utérines. L'extrait, suivant Quercetan, se prépare ainsi : mettez dans un matras les fruits de Sureau séchés à l'ombre, versez par-dessus de bon esprit-de-vin, en sorte qu'il surnage de quatre à cinq doigts, ajoutez-y un peu d'esprit-de-soufre, et laissez le tout en digestion pendant cinq ou six jours ; filtrez la teinture : elle est excellente dans la passion hystérique ; dans ce cas on en boit une demi-cuillerée ; pour avoir l'extrait, retirez l'esprit-de-vin par la distillation, l'extrait demeurera au fond de la cucurbite : on le prescrit à la dose d'un scrupule, et même d'un gros dans les cours de ventre.

L'esprit ardent des bayes de Sureau est un des plus grands sudorifiques, de même que le suc qu'on en tire, et que l'on conserve, ou avec l'huile, ou avec un tiers de bon esprit-de-vin. On appelle vin de Sureau ce suc conservé pendant un an ; quelques-uns le font cuire avec du sucre jusqu'à la consistance de syrop.

Des pepins qui se trouvent dans les bayes, on en exprime, suivant les regles de l'art, une huile propre à appaiser les douleurs de la goutte. Ces mêmes pepins sont aussi purgatifs, si on les donne à prendre à la dose de trois gros, ou d'une demi-once, en émulsion à la dose d'une once ; ils ne font pas le même effet, si on les fait macérer dans le vin blanc.

Un auteur rapporte que la moëlle de Sureau est très-propre, tant pour les graviers des reins, que pour évacuer les eaux du bas-ventre. Le Sureau donne une espece de gomme qui est astringente, dessicative ; elle convient dans les inflammations de la gorge. Il croît aussi sur le Sureau une espece de champignon qu'on appelle *fungus membranaceus sivè sambucinus*, *auricula judæx*. Tournefort le regarde comme une espece d'agaric ; il a la figure et la grandeur d'une oreille humaine ; sa substance est membraneuse, cartilagineuse, cuirassée, pliée et d'une couleur noire.

Si on macere ce champignon dans de l'eau de roses, ou d'euphraise; il est bon, suivant Schroder; pour l'inflammation des yeux; quelques-uns l'infusent dans du vinaigre, et le prescrivent en gargarisme dans la squinancie. Simon Pauli vante beaucoup son infusion dans du vin pour l'hydropisie.

Quand on prescrit aux animaux la décoction des fleurs de Sureau, c'est à la dose d'une poignée sur une livre d'eau, et l'écorce intérieure infusée dans du vin, à la dose d'une once sur une demi-livre de vin. Tous les bestiaux, excepté les chevaux, ne touchent point au Sureau, ses bayes sont un poison pour les poules.

Le Sureau n'est pas seulement d'usage en médecine, on s'en sert encore pour les arts et métiers; le bois est dur et liant, on l'emploie à différens usages, on en fait d'abord des échalas, mais ils sont de peu de durée; lorsqu'il est gros, il ne contient point de moëlle, les tourneurs en font pour lors des boîtes, des tabatieres et des peignes, qui ne le cedent pas pour la bonté à ceux qui se font avec le buis. Comme ce bois dure long-temps en terre, on s'en sert pour les taupieres. Lorsque les branches sont jeunes, les enfans vuident la moëlle qui s'y rencontre, et les destinent à faire des sarbacanes, des canonieres; on en fait aussi, de même qu'avec celle des joncs, des fleurs artificielles.

Les gens de la campagne emploient souvent le Sureau pour garnir les haies qui bordent leurs héritages; ils en interdisent, par ce moyen, l'entrée au bétail qui évite ces sortes d'arbrisseaux à cause de la mauvaise odeur de ses feuilles; ils procurent par-là une retraite au gibier. On prétend que les taupes fuient les endroits, où croît le Sureau.

Les fleurs de cet arbrisseau sont très-jolies, elles peuvent servir, pendant le mois de juin, d'ornement aux bosquets; d'ailleurs les abeilles les aiment beaucoup, c'est pourquoi ceux qui élevent de ces insectes ne doivent pas négliger d'en planter plusieurs aux environs de leurs maisons: une autre raison qui doit engager d'en planter, c'est que les oiseaux sont fort friands des bayes du Sureau, c'est par conséquent le vrai moyen de les attirer pour pouvoir les prendre. Plusieurs mar-

chands de vin emploient les bayes de Sureau pour teindre et fortifier leurs vins.

1120. 338. *Samolus valerandi*, le Mouton d'eau.

On en trouve communément dans les marais des bois; il donne pendant tout l'été des fleurs blanches.

Cette plante passe pour apéritive et anti-scorbutique; elle est inutile dans les prairies, mais non pas entièrement dans les pâturages; les vaches, les chèvres, les moutons la mangent, mais les chevaux n'en veulent point.

1121. 339. 1. *Sanguisorba officinalis*, la Pimprenelle des montagnes. Elle donne en juillet des fleurs purpurines; elle croît dans les prés montueux.

Cette plante est très-astringente, ses tiges sont dures et déplaisent aux bestiaux. Voy. *Poterium sanguisorba*.

1122. 340. 1. *Sanicula Europæa*, la Sanicle, l'Herbe-de-Saint-Laurent. Elle croît dans presque tous les bois des environs de Paris, et donne en juin et juillet des fleurs blanches.

La Sanicle est astringente, détersive, vulnéraire et consolidante: on emploie ses feuilles dans les tisannes, apozèmes et potions qu'on ordonne contre les hémorragies et crachemens de sang, contre la dyssenterie, les fleurs blanches et les pertes de sang des femmes: le suc des feuilles, pris à deux ou trois onces, a les mêmes vertus; on en fait usage dans les maux de gorge, dans les ulcères et les chancres de la bouche; on y ajoute un peu de miel rosat; on en fait aussi des injections dans les plaies profondes: on emploie pour l'ordinaire la Sanicle en infusion théiforme; on en met une pincée infuser dans un demi-setier d'eau bouillante, pendant un demi-quart-d'heure, on presse ensuite la liqueur et l'on y ajoute un peu de sucre. Cette infusion est excellente pour les pertes et pour les ulcères internes accompagnés de fièvre lente; j'en ai ordonné plusieurs fois, coupée avec du lait, ce qui m'a toujours réussi: on tire de la Sanicle une eau distillée, dont la vertu est la même, mais dans un degré moindre; cette eau s'emploie depuis quatre onces jusqu'à six, dans les juleps et les potions vulnéraires.

Quelques auteurs prétendent que le cataplasme de Sa-

-nicle bouillie dans le vin, résout l'exomphale dès sa naissance. Ray assure avoir vu une infinité d'enfans guéris en peu de temps, du gonflement du nombril, par l'application de ce cataplasme, maintenu par un bandage serré; il faut en même temps appliquer sur les lombes, vis-à-vis la région ombilicale, un cataplasme de racines pilées de grande consoude; les feuilles de cette même racine, appliquées sur les blessures récentes, les guérissent sans suppuration.

On donne aux animaux les feuilles de Sanicle dans les décoctions vulnéraires, à la dose d'une poignée sur une livre d'eau: les moutons et quelquefois les chèvres la mangent, les chevaux n'en veulent point: elle fait partie des vulnéraires suisses.

1123. 341. 1. *Saponaria officinalis*, la Savonaire des boutiques. Elle est commune sur les bords des chemins et des fossés: elle donne en juillet et août des fleurs d'un rouge pâle, il y en a une variété à fleurs doubles dont l'odeur est fort agréable.

1124. o. 2. *Saponaria vaccaria*, la Savonaire des vaches. Elle est commune dans les champs de bled et d'avoine: elle donne en juin et juillet des fleurs d'un rouge pâle.

Cette plante est apéritive, dépurative, diurétique et un peu astringente; on se sert de son extrait, principalement de celle des boutiques, contre les obstructions, les maladies de la peau, les douleurs de rhumatisme, les fleurs blanches. Dunande l'a vu très-bien réussir dans les fievres compliquées par des accidens nerveux; on la vante aussi pour la guérison des maladies vénériennes. Extérieurement, elle est détersive; les anciens s'en servoient pour préparer les étoffes à la teinture, c'est un savon acide propre à déterger les graisses.

1125. 342. 1. *Satyrium hircinum*, le Satyrion puant. On en trouve dans les prés et les pâturages: il donne en juin des fleurs rougeâtres, tachetées de pourpre.

Les racines plaisent aux bestiaux; données aux vaches pendant l'hiver, elles augmentent leur lait.

1126. o. 2. *Satyrium viride*, le Satyrion verdâtre, le Satyrion des marais. On en trouve dans les prés

humides : il fleurit en juin. Les chevres mangent cette plante.

1127. 343. 1. *Saxifraga granulata*, la Saxifrage, la Perce-pierre. On en rencontre dans les prés et les bords des bois : elle donne en mai et juin des fleurs blanches.

Cette plante a peu de saveur, elle est d'abord douceâtre, ensuite amere et un peu astringente; on ne sait pas si c'est à cette espece que les anciens ont attribué une vertu diurétique. Les bestiaux n'en veulent point, excepté les vaches, qui en mangent quelquefois.

1128. 0. 2. *Saxifraga tridactylites*, la Saxifrage des murailles. On trouve cette plante sur les toits, les murailles et les endroits arides : elle y fleurit en avril et mai et donne des fleurs d'un blanc sale.

Il se trouve des pays où l'on mange cette plante en salade : on recommande son infusion dans la bierre, pour guérir la jaunisse. Ray recommande comme un bon diurétique, le sel fixe tiré des cendres de l'espece précédente, par la calcination : sa décoction est apéritive, ainsi que son infusion dans le vin blanc. Si on en croit Fuschius, cette même plante est emmenagogue et même anti-asthmatique.

1129. 344. 1. *Scabiosa succisa*, le Mors du diable, la Succise, la Scabieuse des bois. Elle est commune dans les bois : elle donne en août des fleurs bleues.

Elle a à-peu-près les mêmes vertus que la Scabieuse des prés ; sa décoction est excellente en gargarisme, pour l'inflammation du gosier. Simon Pauli lui assure, d'après Dodoëns, cette vertu ; ce gargarisme convient aussi dans les ulceres vénériens de la gorge et des gencives.

Si on en croit Bontius, le Mors du diable est très-bon dans l'hydropisie et les abcès du foie : on l'emploie avec succès, pour les femmes qui perdent leurs regles et qui ressentent des douleurs dans la matrice. Chomel assure avoir vu que dans les menaces d'ulceres à la matrice, la décoction de la racine et des feuilles, mise en usage pendant six mois de suite, fait très-bien ; elle fortifie l'estomac, rectifie les digestions, ranime la circulation et fait cesser toute douleur sourde de colique utérine. On prend à cet effet une demi-

poignée de feuilles ou racines seches de Mors du diable, on la fait bouillir dans trois demi-setiers d'eaux, réduits à une chopine; soir et matin on en donne un grand verre.

Cœsalpin donne la racine de cette plante comme un antidote excellent contre toutes sortes de venins. Diemerbrock, dans son Traité de la peste, estime beaucoup le suc de toute la plante, pris intérieurement, contre les ulceres malins, les bubons et les charbons pestilentiels.

Tous les bestiaux en mangent, excepté les cochons; elle convient par conséquent dans les pâturages, mais elle tient trop de place dans les prairies et acquiert en séchant trop de dureté.

On l'emploie pour la teinture; le suc que ses feuilles contiennent est de la nature de celui du pastel, à l'exception qu'il est d'un vert pur et parfait. Les Suédois en font beaucoup d'usage pour teindre les étoffes de laine: on prépare ses feuilles comme celles du pastel; on doit les cueillir au mois de mai, avant que les tiges paroissent; elles contiennent pour lors le suc le plus riche et en plus grande abondance.

1130. o. 2. *Scabiosa arvensis*, la Scabieuse des champs, la Succise ordinaire, la Scabieuse des prés. Elle fleurit pendant tout l'été, ses fleurs sont bleues: elle se plaît dans les prairies seches.

On attribue à cette plante une vertu alexitere, sudorifique, apéritive, détersive et vulnéraire: on fait avec ses feuilles et ses fleurs une eau distillée qu'on prescrit communément avec celle de chardon bénit et à la même dose, pour les potions diaphorétiques et cordiales; cette plante est très-bien indiquée dans les maladies de poitrine, pour faciliter l'expectoration; son suc, depuis trois onces jusqu'à six, est sudorifique, alexitere, béchique et vulnéraire, on le recommande pour les ulceres et abcès internes.

On fait avec toute la plante un syrop qui est très-bon pour les maladies de la peau, pourvu qu'on bassine en même temps les parties malades avec une décoction de cette plante, à laquelle on aura associé un peu d'eau-de-vie camphrée: on recommande aussi cette

décoction pour les dartres. On prétend que l'eau distillée de Scabieuse est anti-hystérique. Taberpæmontanus rapporte que son suc mêlé, avec un peu de borax et du camphre, emporte les taches blanches que l'on voit souvent sur la cornée. Fallope et Valleriole donnent la Scabieuse comme un spécifique contre le charbon. Les médecins de Lorraine prescrivent ordinairement les feuilles de Scabieuse en guise de thé, dans la plupart des petites véroles; c'est un excellent diaphorétique et le meilleur que nous ayons dans ces maladies; cette plante est encore vermifuge, nous en avons vu de bons effets pour l'expulsion des vers.

Quoique cette plante soit d'un goût amer, elle est saine, les bestiaux s'en accommodent très-bien, et comme elle vient la plupart du temps sur les montagnes, et que d'ailleurs elle résiste aux sécheresses, on a proposé d'en faire des prairies artificielles. Les chèvres, les moutons, les chevaux, quelquefois les vaches la mangent, les cochons n'en veulent point; elle durcit trop en séchant.

1131. o. 3. *Scabiosa columbaria*, la Scabieuse colombaire, la Scabieuse ciliée. Elle croît communément dans les prés secs; elle donne en juillet et août des fleurs bleues.

Elle occupe trop de place dans les prairies; mais elle est bonne dans les pâturages, les chèvres, les moutons, les chevaux la mangent.

1132. o. 4. *Sabiosa asterocephala*, la Scabieuse asterocéphale. Haller en a fait une nouvelle espece, elle passoit autrefois pour une variété de la précédente: on la trouve sur les montagnes seches et arides, ses fleurs sont blanches et s'épanouissent en août et septembre.

1133. 435. 1. *Scandix pecten*, le Peigne-de-Venus; l'Aiguille, l'Emporte-peigne. On en trouve dans les champs, il fleurit tout l'été, donne des fleurs blanches: il est annuel.

Le Peigne-de-Vénus passe pour diurétique et vulnéraire. Ray dit avec plusieurs praticiens que la racine de cette plante, pilée avec la mauve, attire les petits corps étrangers qui se sont introduits dans la chair, si on

l'y applique en cataplasme. On mange en quelque pays cette plante en salade, lorsqu'elle est jeune et tendre.

1134. o. 2. *Scandix cærefolium*, le Cerfeuil. On le cultive dans les jardins ; il fleurit tout l'été, et est annuel.

L'usage qu'on fait du Cerfeuil, pour la cuisine, se réduit aux salades dont il est une des principales fournitures, aux soupes, aux farces, dans lesquelles on le mêle avec d'autres herbes; mais on doit observer de ne le mettre dans le bouillon qu'un demi-quart-d'heure avant qu'on le prenne, sans quoi, il perdroit son goût et sa vertu. Il est beaucoup plus employé dans la médecine : on s'en sert dans les bouillons rafraîchissans et les décoctions apéritives. Il purifie le sang et aide à sa circulation ; son jus exprimé, pris à trois ou quatre onces avec autant de bouillon de veau, est très-vanté pour la jaunisse et les pâles couleurs; ses feuilles bouillies avec le lait sont un excellent remede contre les hémorrhoïdes : on met cette infusion dans le bassin d'une chaise percée, on s'assiet dessus, et on s'expose à la vapeur que l'on souffre aussi chaud qu'il est possible ; elle amollit et détend les parties gonflées, on les bassine ensuite avec l'infusion même, lorsque la plus grande chaleur est passée; il n'est point d'hémorrhoïdes externes que cela ne guérisse ou ne soulage beaucoup, répété trois ou quatre fois; l'effet n'en est pas si prompt ni si sûr pour celles qui sont internes, mais on en reçoit toujours quelque soulagement. Un habile médecin assure qu'en se faisant seringuer à plusieurs reprises avec cette infusion, lorsqu'on peut introduire une petite canulle, la guérison s'en suit.

La décoction de cette plante est aussi utile extérieurement qu'intérieurement, on l'applique sur le ventre en fomentation pour la colique et sur les parties menacées d'inflammation. Cette même décoction mêlée avec un peu d'eau-de-vie adoucit et mondifie les érésipeles; la même, appliquée sur les meurtrissures, dissout le sang coagulé, et empêche son épanchement; sa feuille, prise en boisson, après avoir trempé quelques heures, provoque les urines et rafraîchit en même temps, outre qu'elle aide à la digestion et sur-tout qu'elle est tout-à-fait vulnéraire, détersive et apéritive : son suc, seul ou

mêlé avec le nitre purifié et le syrop des cinq racines, pris assiduement de quatre heures en quatre heures, est fort utile dans toutes sortes d'hydropisie; il rétablit les urines supprimées et les rend moins troubles, moins boueuses et moins rouges : c'est un doux diurétique qui n'irrite point et qui calme au contraire et appaise l'inflammation : ce remede est spécifique, et s'il ne guérit pas un hydropique, on en trouvera rarement un aussi bon. La feuille de Cerfeuil a encore la vertu de dissiper les loupes commençantes; on la fait amortir sur une pelle chaude et on l'applique en cataplasme sur la loupe, ce qu'on réitere trois ou quatre fois : un verre de jus de cette feuille est souverain pour guérir la pleurésie; les femmes se servent très-communément de l'infusion pour leurs bains de propreté.

Quand on prescrit le suc de cette plante aux animaux, c'est à la dose d'une demi-once.

1135. o. 3. *Scandix antheriscus*, le Persil sauvage. On en trouve dans les fossés, sur presque toutes les anciennes murailles : il donne des fleurs blanches.

1136. o. 4. *Scandix nodosa*, le Cerfeuil noueux. Ses fleurs sont blanches : il fleurit en mai et juin, il croît sur les bords des fossés et auprès des haies.

1137. 346. 1. *Scherardia arvensis*, la Scherardie des champs. Elle donne pendant tout l'été des fleurs bleues : on en trouve dans les champs de bled, sur-tout dans les bonnes terres; elle est annuelle.

1138. 347. 1. *Schœnus mariscus*, le Choin marisque, le faux Souchet. Il fleurit en juin et est commun dans les étangs de Coquenard et de Saint-Gratien.

Il comble les marais et peut insensiblement les changer en un terrein fertile; il sert à couvrir les cabanes. Les chevres le mangent et il est dangereux pour les vaches.

Scheuzer nous apprend que ces fameuses isles flottantes dont on a tant parlé, étoient formées par les racines de cette plante, entrelacées avec celles du jonc épars, *Juncus effusus*, et celles du scirpe des marais, *Scirpus lacustris*. On pourroit, avec un peu d'industrie, en faire de semblables en petit, dans un canal : le port du Choin marisque est fort beau et orneroit très-bien.

1139. o. 2. *Schœnus nigricans*, le Choin noir, le Melanchene. Il fleurit en mai et juin, aime les endroits marécageux desséchés pendant l'été, et est très-commun dans l'étang de Saint-Gratien.

1140. o. 3. *Schœnus compressus*, le Choin comprimé. Il fleurit en mai et juin, aime les prés humides, on en trouve dans l'étang de Saint-Gratien.

1141. o. 4. *Schœnus alba*, le Choin blanc. Il fleurit en juillet : on en trouve à Saint-Léger, dans les marais des Planets.

1142. o. 5. *Schœnus setaceus*, le Choin soyeux. Il fleurit en juillet et août : il croît dans les marais : on en trouve dans l'étang de Ceriset, côte de Rambouillet.

Ces différentes especes ont à-peu-près les mêmes propriétés que celles du n°. 1138.

1143. 348. 1. *Scilla bifolia*, la Scille à deux feuilles. Elle donne en mars et avril des fleurs bleues : on en voit dans la forêt de Senart et dans le parc des Camaldules.

Elle est propre pour la décoration des jardins.

1144. o. 2. *Scilla autumnalis*, la Scille d'automne. Elle donne des fleurs bleues en corymbe, fleurit en septembre et se trouve communément au bois de Boulogne; elle est vivace.

Cette plante mérite d'occuper une place dans les petits parterres, par la beauté des corymbes de ses petites fleurs bleues, qui durent près d'un mois et qui varient encore en pourpre et blanc.

1145. 349. 1. *Scirpus palustris*, le Scirpe des marais, la Jonquine. Il fleurit pendant tout l'été, est vivace et est commun dans les lieux marécageux.

Les vaches et les moutons ne veulent point de cette plante, les chevres et les chevaux en mangent; les cochons aiment beaucoup ses racines fraîches, que l'on fait sécher en Suede pour leur servir de pâture pendant l'hiver; le Scirpe entre dans la texture des isles flottantes.

Les Tartares en font des houssoirs : cette plante fertilise le terrein qui la fait naître; son usage ordinaire est d'en couvrir les maisons; on l'emploie pour les ouvrages grossiers de vannerie : on fait avec sa moëlle,

coupée en lames longitudinales, un papier blanc fort semblable au papier du papyrus, en les faisant sécher en presse et en les collant l'une sur l'autre en sens contraire.

1146. o. 2. *Scirpus intermedius*, le Scirpe intermédiaire. Il est vivace, fleurit en mai, croît dans les marais; on en voit dans les fossés de l'avenue du Rincy.

1147. o. 3. *Scirpus cespitosus*, le Scirpe en gazon. Il fleurit aussi en mai, est vivace et se plaît dans les marais des bois: on en voit à Saint-Léger, marais des Planets.

Il sert à former des gazons, il peut aussi servir à la dessication des marais, attendu qu'il se pourrit difficilement et qu'il se convertit en terreau.

1148. o. 4. *Scirpus annuus*, le Scirpe annuel. Il fleurit en juillet et août, se plaît dans les marais: on en voit à Meudon, autour des étangs.

1149. o. 5. *Scirpus acicularis*, le Scirpe en épingle. Il est vivace, fleurit en juin et juillet et se trouve sur le bord des étangs.

1150. o. 6. *Scirpus fluitans*, le Scirpe flottant. Il est pareillement vivace, fleurit en juin: on en trouve dans les eaux stagnantes, à Fontainebleau, à Saint-Léger.

1151. o. 7. *Scirpus lacustris*, le Scirpe des lacs. Sa fleur paroît dans le même temps que celle de l'espece précédente: il croît dans les rivieres, lacs et étangs.

Ce Scirpe sert à couvrir les chaumieres: on a recommandé sa moëlle contre la brûlure. Les vaches, les chevres et les cochons mangent cette plante, lorsqu'elle est verte; les moutons n'en veulent point.

1152. o. 8. *Scirpus setaceus*, le Scirpe soyeux. Il fleurit en juin et croît dans les petits ruisseaux des prés et dans presque tous les marais voisins des bois.

1153. o. 9. *Scirpus supinus*, le Scirpe couché. Il fleurit en juin, se plaît dans les endroits humides, sur les bords de mares de Chailly et du Chêne-Pendu, anciennement Buvette royale, à Montfort-l'Amaury.

1154. o. 10. *Scirpus maritimus*, le Scirpe maritime, le faux Caret. Il fleurit en juin, se trouve sur les bords des étangs et des rivieres, près des endroits où on lave.

1155. o. 11. *Scirpus sylvaticus*, le Scirpe des bois. Il fleurit en juin, est commun dans les prés, les fossés et marais des bois.

En général, les Scirpes fournissent un mauvais pâturage.

1156. 350. 1. *Schleranthus annuus*, le Schleranthe annuel, la Gnavelle annuelle, le Knavel annuel. Il fleurit pendant tout l'été, est annuel et se trouve dans les endroits cultivés.

En Allemagne et en Suede, les gens de la campagne sont dans l'usage de respirer la décoction de cette plante, pour appaiser les douleurs de dents; mais ne peut-on pas croire que la vapeur de l'eau chaude peut produire le même effet? Cette plante est inutile dans les prairies; cependant les chevres et les chevaux la mangent, mais les vaches n'en veulent point.

1157. o. 2. *Schleranthus perennis*, la Schleranthe vivace, le Knavel vivace. Toute la plante, avec les fleurs, est blanche; le temps de son épanouissement est l'été; on en voit à Fontainebleau, dans le chemin qui cotoie le rocher du Cuvier.

On trouve à la racine de cette plante la cochenille de Pologne, *Coccus polonicus*, qui imite un petit grain d'un rouge brun; les enfans des juifs savent la trouver et en ramassent une assez grande quantité pour en faire un objet de commerce; ils en vivifient la teinte à leur gré, pour imiter toute les nuances de rouge.

1158. 351. 1. *Scorsonera hispanica*, la Scorsonere, le Salsifix d'Espagne. On la cultive en France: elle donne en juin et juillet des fleurs jaunes.

La Scorsonere est d'un grand usage dans les alimens et la médecine; il faut la choisir tendre, charnue, succulente, d'un goût doux et agréable; on en mange ordinairement depuis la Tousaint jusqu'à Pâques. On ordonne la tisanne de Scorsonere dans toutes les maladies où l'on soupçonne de la malignité.

Cette plante passe pour cordiale et sudorifique : on fait avec ses feuilles et ses fleurs une eau distillée qui n'a pas grande vertu. Fuller et Carthéuser rejettent cette racine de la classe des médicamens : ils la croient incapable de produire aucun bon effet; cependant Boerhaave

recommande beaucoup le suc de cette racine, pris pendant quelque temps à la quantité de trois onces, le matin à jeun, par des personnes qui craignent d'être empoisonnées. Il vante aussi cette racine pour les maladies hypocondriaques et pour les obstructions, mais il veut qu'on se contente de la piler bien en versant dessus une décoction d'orge. Simon Pauli assure la même chose. On ordonne actuellement de l'eau dans laquelle on a fait bouillir de la racine de Scorsonere pour boisson ordinaire à la plupart des nourrices auxquelles il faut purifier le sang. On prescrit aussi cette boisson dans les petites véroles.

1159. o. 1. *Scorsonera angustifolia*, la Scorsonere à feuilles étroites; le Salsifix des marais. Cette plante fleurit en mai et juin, donne des fleurs jaunes, et se trouve dans les prés humides.

1160. o. 3. *Scorsonera resedifolia*, la Scorsonere à feuilles de réséda. On en trouve sur les bords des chemins et des fossés; elle donne en juin et juillet des fleurs jaunes.

1161. o, 4. *Scorsonera laciniata*, le Salsifix découpé. On le trouve le long des chemins et des fossés; il donne en mai et juin des fleurs jaunes.

1162. 352. 1. *Scrophularia nodosa*, la grande Scrophulaire. On en trouve dans les bois élevés; elle donne en juin et juillet des fleurs d'un pourpre noirâtre; elle est vivace.

Toutes les parties de la grande Scrophulaire, racines, feuilles et semences sont d'usage en médecine, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. La racine de cette plante pulvérisée et prise à la dose d'un gros le matin à jeun, mêlée avec quelque conserve convenable, ou un verre de l'infusion à froid de cette même racine dans du vin, fait très-bien, dit-on, aux personnes attaquées d'hémorrhoïdes internes douloureuses. Tragus dit que la semence de cette plante, écrasée et prise à la dose d'un gros dans du vin, est vermifuge. L'eau où les racines de cette plante ont macéré pendant la nuit, est également bonne pour les maladies ci-dessus, si on la boit en tisane.

Quant à l'extérieur, on emploie en cataplasme, sur les écrouelles

écrouelles formées, les feuilles récentes de grande Scrophulaire, après les avoir broyés. Il faut renouveller ce cataplasme tous les jours : on emploie aussi extérieurement le suc de cette plante pour mondifier les ulceres les plus fétides, et même ceux qui sont carcinomateux ; d'autres préparent un onguent avec les racines contre les tumeurs scrophuleuses, les hémorrhoïdes et la galle. On saupoudre aussi les parties affectées avec la poudre de ces mêmes racines : on prescrit les feuilles de la grande Scrophulaire en gargarisme ; elles ne corrigent pas le goût de sené, et rendent sa décoction venteuse. Il est inutile de dire que les tubercules de la racine de cette plante portées dans la poche, ne peuvent dissiper les hémorrhoïdes, heureusement nous ne sommes plus dans les siecles des amulettes. Quand on prescrit aux animaux la Scrophulaire, c'est toujours à la dose d'une once.

Les chevres mangent de cette plante, les autres bestiaux n'en veulent point, elle plaît beaucoup aux abeilles. Haller prétend que la scrophulaire n'a aucune propriété pour la médecine. Le célebre Buchward ajoute qu'il n'y a aucun soulagement à attendre de la part de la Scrophulaire, soit pour les écrouelles, soit pour les hémorrhoïdes borgnes. Purman a trouvé son usage interne bon pour ceux qui ont des hernies.

1163. o. 2. *Scrophularia aquatica*, la Scrophulaire aquatique, la Bétoine d'eau. Elle est bisannuelle, croît dans les lieux aquatiques ; elle donne en juin et juillet des fleurs de couleur pourpre noirâtre.

On prétend que cette espece est aussi bonne que la précédente pour les écrouelles et les hémorrhoïdes, ou pour mieux dire elle n'est pas meilleure. Chomel dit qu'au siege de la Rochelle qui dura long-temps, on n'employa à la fin pour toute sorte de blessures que cette plante préparée de différentes façons ; en effet elle a une vertu vulnéraire et consolidante. Le docteur Tochsrus en a fait grand éloge. Marchand, académicien de Paris, assure dans un mémoire inséré parmi ceux de cette académie, que les feuilles de la scophulaire aquatique seches, corrigent le mauvais goût du sené, si on en met une infusion par parties égales.

Tragus recommande, pour arrêter les fluxions des yeux, un cataplasme fait avec les feuilles de cette même plante et appliqué sur le front.

Elle est d'une odeur moins désagréable que celle du numéro précédent; elle corrige un peu la saveur du sené, mais elle fatigue l'estomac; son usage intérieur est suspect, quant à l'extérieur elle est détersive.

1164. o. 3. *Scrophularia vernalis*, la Scrophulaire de printemps. Elle fleurit en mars, avril et mai; ses fleurs sont jaunes: on la trouve dans les bois, près Meaux en Brie.

1165. 353. 1. *Scutellaria galericulata*, la Toque ordinaire; la Toque des marais. On en trouve le long des eaux stagnantes et courantes; elle fleurit en juillet et août, ses fleurs sont d'un blanc purpurin.

On recommande les sommités et fleurs de Toque, comme fébrifuges. Les vaches, les chevres et les moutons en mangent, mais les chevaux et les cochons n'en veulent point.

1166. o. 2. *Scutellaria minor*, la petite Toque. On rencontre cette plante dans les endroits où l'eau a séjourné pendant quelque temps; elle donne en juillet et août de fleurs rouges.

1167. 354. 1. *Secale cereale*, le Seigle. Il fleurit en mai: on le cultive aux environs de Paris.

Le Seigle sert de nourriture à la plus grande partie des habitans du nord de l'Europe. Le pain qu'on fait avec sa farine est plus rafraîchissant, mais moins nourrissant que celui de froment; il peut convenir aux personnes constipées, mais non pas à celles qui sont sujettes aux aigreurs Il y a des gens qui font rôtir le Seigle comme on fait le café, et qui s'en servent de la même maniere, après l'avoir réduit en poudre; cette boisson les échauffe moins, mais elle n'a ni la qualité ni l'agrément du café.

L'extrait de farine de Seigle traité avec l'acide nitreux, a donné à Chaptal un tiers moins d'acide de sucre, que le froment.

Le Seigle est sujet à une maladie que l'on nomme *ergot*: c'est une production monstrueuse ordinairement courbe et beaucoup allongée au-dehors de la balle qui

lui tient lieu de calice, elle est amincie à ses deux extrémités, et de couleur violette plus ou moins foncée. on accuse l'ergot de produire les effets les plus funestes, de causer la gangrene seche qui fait tomber les extrémités du corps, ce qui a été confirmé de nos jours par les observations nouvelles de Teissier.

La paille de Seigle est meilleure pour les moutons que celle de froment, ces animaux mangent aussi ses bales; cependant elle est moins bonne pour affourrer le bétail indistinctement. On seme quelquefois du Seigle, soit pour y mettre les chevaux au verd, soit pour le donner en herbe aux bœufs et aux vaches; on le fauche en avril, aussi-tôt que les épis commencent à se montrer; il repousse dans la même année, et pour peu qu'elle soit humide, on peut le faucher trois fois dans cette premiere année et deux fois dans la suivante: le Seigle semé de bonne heure en automne, est encore avantageux pour nourrir les agneaux primes et les brebis.

La paille de Seigle sert à lier les gerbes du froment; cette paille s'emploie aussi pour plier la vigne, à cause de sa souplesse.

Le son du Seigle passe pour émollient; sa décoction, à laquelle on ajoute un peu de sucre, est propre pour adoucir les âcretés de la poitrine; mais on s'en sert plus communément dans les lavemens. On emploie à l'extérieur la farine de Seigle; elle est mise au nombre des quatre farines résolutives; elle a à-peu-près les mêmes vertus que celle de l'orge. Le cataplasme de Seigle et de sel de tartre, dissipe la squinancie catharrale; celui de sa farine avec le miel et un jaune d'œuf, passe pour adoucissant, résolutif, et évacue la suppuration des tumeurs; il est très-bon, appliqué sur les mamelles, pour le lait grumelé: un excellent remede pour calmer la douleur de tête et le délire, est d'enfermer dans un linge de la farine de Seigle, qu'on mêle avec partie égale de farine de froment, et de l'appliquer sur le front; on y ajoute aussi les sommités de l'absynthe: le même remede guérit l'érésipele. Simon Pauli prétend que l'eau distillée du Seigle est bonne contre la surdité, et la croûte du pain de Seigle rôtie est propre pour nettoyer les dents.

1168. 355. 1. *Sedum telephium*, l'Orpin, la Reprise, la Joubarbe des vignes, la Grassette. Cette plante donne en août des fleurs d'un blanc rose : elle se rencontre fréquemment sur les bords des bois.

1169. o. 2. *Sedum anacampseros*, la Feve épaisse. Ses fleurs sont de la même couleur que celles de l'espece précédente, elles paroissent en juin et juillet : on rencontre la plante sur les côteaux arides, à Saint-Prix.

Les racines et les feuilles de ces deux especes s'emploient dans la médecine ; on s'en sert avec succès pour les coupures, comme celles de la grande consoude ; appliquées extérieurement sur les tumeurs, elles en arrêtent la suppuration : on les applique avec succès sur les panaris, après les avoir fait auparavant amortir sur la braize, et les avoir écrasées : elles conviennent pour les hernies, les blessures et les décoctions astringentes et rafraîchissantes, elles font partie de l'eau vulnéraire. On écrase les racines de cette plante, on les fait cuire avec du beurre frais, et on les réduit en onguent qu'on applique sur les hémorrhoïdes, lorsqu'elles sont enflammées. Quelques auteurs anciens assurent que son eau distillée, prise intérieurement pendant longtemps, est utile contre les plaies et ulceres internes. Cette propriété paroît douteuse.

1170. o. 3. *Sedum cepæa*, l'Orpin à fleurs d'oignon, l'Orpin paniculé. Il donne en août des fleurs d'un blanc rose : on le trouve assez fréquemment sur les bords des bois et des vignes.

1171. o. 4. *Sedum reflexum*, le Sedon réfléchi, le Pain-d'oiseau à tête penchée. Il donne en juin et juillet des fleurs jaunes : on en trouve dans les endroits secs et arides.

Il a une saveur nitreuse : on le mange, en quelques pays, en salade avec la laitue.

1172. o. 5. *Sedum rupestre*, la Joubarbe des rochers. Ses fleurs sont jaunes, elles s'épanouissent en juin : on en trouve aux environs de Paris, dans les garennes de Cannaville.

1176. o. 6. *Sedum album*, la Trique-madame, le Sedon blanc, la Trippe-madame. Il donne en juin et juillet des fleurs blanches, croît naturellement dans les endroits secs et arides.

On le mêle avec la salade pour fourniture ; on le substitue quelquefois, en médecine, à la Joubarbe. Il est humectant, rafraîchissant et bon en particulier pour les hémorrhoïdes : on emploie son suc pour les suppurations putrides. Les chevres en mangent, les vaches et les moutons n'en veulent point.

1174. o. 7. *Sedum acre*, la Marquet, la Vermiculaire brûlante, l'Illecebra, la petite Joubarbe, le Pain-d'oiseau. Il donne en juin et juillet des fleurs jaunes : on le rencontre communément sur les maisons, les couvertures de chaume, et dans les endroits secs et arides ; nous avons publié sur cette plante intéressante une Dissertation *exprofesso* dans notre grande *Collection d'histoire générale et économique des trois regnes.* Voyez cette Dissertation. Pour ne pas revenir à ce que nous y avons dit, nous rapporterons seulement ici la traduction de l'article qui concerne l'illecebra dans l'*Enumeratio plantarum helveticarum d'Haller* : voici donc ce qu'en dit ce savant médecin.

« Sa semence est extrêmement âcre et brûlante, son suc donne des indices du suc volatil qu'il contient, sans même qu'il soit nécessaire de l'exposer à la chaleur du four. Kramer dit que ce Sedon ronge les cors et les fait tomber par écailles : on a vu des cas où le suc de la vermiculaire a été d'un grand secours ; par exemple, pour un cancer ulcéré à la cuisse, pour un cancer au sein aussi ulcéré, et pour un cancer de la glande maxillaire ; l'herbe a eu le même succès pour un cancer à l'anus, en l'y appliquant après l'avoir cuite avec de l'eau et du lait : on recommande d'en faire un onguent en le broyant avec de l'huile de lys, pour guérir les ulceres fongueux et ceux du plus mauvais caractere ; Marquet en a fait l'épreuve. L'illecebra, (Marquet et Buc'hoz lui ont conservé ce nom latin en français) a arrêté les progrès d'une gangrene seche chez un hydrodique, en l'appliquant trois ou quatre fois par jour sur le mal, après l'avoir fait cuire avec de l'eau et du miel ; elle est encore très-utile pour guérir les charbons, en l'employant sous la même forme ; elle en fait tomber les chairs mortes et procure la cicatrisation ; elle guérit aussi la teigne.

» Galien recommandoit cette plante, sous le nom d'*Illecebrum*, pour guérir l'ægilops. Buc'hoz parle de plusieurs guérisons de cancers, de gangrenes, de charbons et d'ulceres, opérées par le moyen d'un cataplasme de petite Vermiculaire; cependant il remarque que ce topique a fait vomir quelques malades; il assure sa décoction utile pour les charbons, dans les fievres malignes et pour la teigne. Marquet dit que lorsqu'on a fait un cataplasme avec de la graine de lin, et qu'on l'applique en prescrivant en même temps des sudorifiques, elle arrête les progrès de la gangrene, des cancers ulcérés du visage et des ulceres d'un mauvais caractere: sa décoction, continue-t-il, est utile, prise intérieurement, contre les ulceres du même genre, et elle purge par haut et par bas. Son suc, pris intérieurement, purge de la même maniere et avec violence; on ordonne la décoction aux hydropiques; elle se fait en en faisant macérer dans douze onces de bierre, la dose est de trois onces: sa décoction dans du lait a guéri le scorbut ».

Voici actuellement ce que dit Durande, médecin de Dijon, sur cette plante, qui, quoique petite et la plupart du temps ignorée, n'en est pas moins utile.

« Quelqu'âcre qu'elle soit, son suc a été recommandé intérieurement, à petite dose et adouci avec du lait, comme un puissant anti-scorbutique et un grand diurétique. Belon fait bouillir huit poignées de cette plante dans huit pintes de bierre sans houblon, réduite à moitié; il donne tous les matins, à jeun, trois ou quatre onces de cette décoction, qui produisit les effets les plus heureux; ceux qui vomirent furent guéris plus promptement; le suc fait souvent vomir et purge, à la dose d'une ou de deux cuillerées: on a, de plus, conseillé la Vermiculaire extérieurement, comme détersive; on la pile avec l'huile de lin; on l'applique ainsi sur le charbon, la gangrene, les ulceres cancéreux ».

Nous avons fait usage de cette plante, tout récemment; nous l'avons appliqué avec succès sur un charbon des plus considérables, dont étoit affectée sur le dos la veuve Florence, menuisiere à Paris; nous avons fait tomber, par le moyen de cette plante, une

quantité de chairs mortes, et nous avons procuré par-là la cicatrisation d'une plaie de la largeur d'une assiette. Nous avons aussi guéris, par le moyen de la même plante, le prote de l'imprimerie de Demonville, qui, depuis quatre mois, avoit les jambes ulcérées, et que les chirurgiens n'ont jamais pu parvenir à guérir, malgré tous les secours auxquels il a eu recours.

1175. o. 8. *Sedum sexangulare*, la Tête-de-souris, le Sedon sexangulaire. Ses fleurs sont d'un blanc sale; elles paroissent en juillet: on en trouve dans les endroits arides, particuliérement au parc de Saint-Maur.

Les chevres mangent de cette plante.

1179. o. 7. *Sedum villosum*, le Sedon velu, la Pattede-lapin. Ses fleurs, qui paroissent en juin, sont blanches: on en trouve à Fontainebleau, dans les marais de la Belle-Croix.

1177. 336. 1. *Selinum palustre*, le Persil laineux, la Seline des marais. On en trouve communément dans les prés humides: il fleurit en juin, d'un blanc sale.

Sa racine est âcre: les Russes et les Lapons s'en servent au lieu de gingembre, comme masticatoire. Les vaches, les chevres et les chevaux mangent cette plante; cependant certains botanistes la regardent comme un poison caustique.

1178. o. 2. *Selinum carvifolium*, la Seline à feuilles de carvi. Cette plante donne en juillet et août des fleurs blanches: on en rencontre communément à Saint-Léger, dans les bois de l'étang neuf, à Montmorency, dans les fonds de Montebois.

1179. 857. 1. *Sempervivum tectorum*, la Joubarbe des toits, la grande Joubarbe, la Jombarde, l'Artichaud sauvage. Il est vivace, croît sur les vieux murs et rochers des environs de Paris, donne en juin et juillet des fleurs d'un blanc rose.

La grande Joubarbe a un goût âcre; toute cette plante est aqueuse, rafraîchissante et astringente: on ne se sert que des feuilles, dont on tire le suc; on le prescrit à la dose de quatre onces, dans les fievres intermittentes qui n'ont pas de froid marqué; ces feuilles, mondées de leur peau et macérées dans de l'eau, s'emploient avec succès dans les fievres ardentes et les inflamma-

tions qui menacent de gangrene ; dans ces cas, on peut encore se servir de l'eau distillée, depuis quatre onces jusqu'à six ; ces mêmes feuilles s'emploient aussi extérieurement, ainsi mondées, pour appliquer sur les cors des pieds.

La poudre est anti-ulcéreuse : on donne aux animaux le suc de cette plante, à la dose d'une demi-livre. Tournefort prétend que ce suc est très-bon pour les chevaux fourbus.

On fait aussi avec les feuilles de Joubarbe et du beurre frais, un onguent très-utile pour les hémorrhoïdes. Dans la squinancie, on fait des gargarismes avec l'eau distillée de cette plante, et on applique sur la gorge des écrevisses de riviere pillées avec ses feuilles, ou bien on fait le gargarisme avec les sucs d'écrevisses et de Joubarbe pilées ensemble. Dans la descente de matrice et dans les ulcerés profonds, ces sucs peuvent être employés quelquefois en injection : on applique aussi les feuilles de Joubarbe sur les nodus des goutteux ; elles sont repercussives, conséquemment il ne faut les employer qu'avec circonspection et lorsque l'inflammation n'est plus si considérable. Le suc de cette plante, mêlé avec un bouillon aux écrevisses et aux tortues, convient dans les fievres lentes ; ce même suc, mêlé avec l'huile de noix et battu ensuite, est excellent pour la brûlure et l'érésipele ; on y ajoute une quatrieme partie d'esprit-de-vin : la Joubarbe pilée et appliquée en cataplasme, au front, calme les délires qui accompagnent les fievres ardentes.

Les chevres et les moutons mangent cette plante dont les vaches ne veulent point.

1180. 358. 1. *Senecio vulgaris*, le Séneçon ordinaire. Il est annuel, croît par-tout aux environs de Paris ; fleurit tout l'été et donne des fleurs jaunes.

On attribue au Séneçon une vertu émolliente, adoucissante et résolutive : on s'en sert à l'intérieur et à l'extérieur. Le suc de cette plante donné à la dose de deux onces, est vermifuge. Les maréchaux d'Angleterre guérissent avec ce suc les chevaux qui ont des vers. Plusieurs médecins assurent que ce suc, mêlé avec la bierre, ou sa décoction mêlée avec le miel et les rai-

sins de Corinthe, fait vomir, et que ce remede est utile dans la jaunisse, les maladies de foie, les fleurs blanches, et même dans le vomissement et crachement de sang; l'eau distillée de Séneçon fait, à ce qu'on dit, passer les fleurs blanches. Boerhaave prescrivoit en gargarisme contre les inflammations de gosier le suc de Séneçon mêlé avec l'oxicrat. On l'emploie plus communément dans les lavemens émolliens.

On fait usage extérieurement de Séneçon dans les cataplasmes qu'on ordonne pour avancer la suppuration des tumeurs, pour la goutte, les hémorrhoïdes, pour dissiper le lait grumelé dans les mamelles; on fait bouillir cette plante dans du lait, ou bien on la fait frire avec du beurre frais, et on l'applique en cataplasme. Les serins sont fort friands de Séneçon. Le Séneçon est inutile dans les marais, mais non dans les pâturages. Les vaches, les chevres et les cochons le mangent, mais les moutons n'en veulent point.

1181. o. 2. *Senecio viscosus*, le Séneçon visqueux. On en trouve dans les bois, aux endroits pierreux; ses fleurs qui sont jaunes paroissent en juillet.

1182. o. 3. *Senecio sylvaticus*, le Séneçon des bois. Ce Séneçon qui fleurit en jaune pendant l'été, se trouve dans les bois.

Les vaches mangent de cette plante.

1183. o. 4. *Senecio erucifolius*, le Séneçon à feuilles de roquette. On en trouve le long des chemins et des fossés humides; il donne en juillet et août des fleurs jaunes.

1184. o. 5. *Senecio abrotanifolius*, le Séneçon à feuilles d'aurone. On en trouve sur les montagnes, à Fontainebleau; il donne en août des fleurs jaunes.

Ce Séneçon a les mêmes propriétés que celles du numéro suivant.

1185. o. 6. *Senecio jacobæa*, la Jacobée, l'Herbe-Saint-Jacques, l'Herbe-dorée. Elle fleurit en jaune pendant tout l'été dans les prés, elle est vivace.

Elle passe pour vulnéraire, astringente; elle sert extérieurement et intérieurement en lavement et en décoction; elle donne aussi pour la teinture un vert foncé.

on emploie ses feuilles en cataplasme et en décoction ; elles sont très-utiles dans les bains, pour faciliter l'expectoration. J. Bauhin dit que les empyriques s'en servent pour guérir les hernies et arrêter les fleurs blanches. Clusius conseille sa décoction en fomentation, pour l'érésipele des jambes. Une plante qui ne differe que très-peu de celle-ci, est celle que Thuilier a nommé, dans sa nouvelle édition, *Betonica grandiflora*, la Bétoine à grandes fleurs, qu'on rencontre dans les bois de Meaux, et que nous nommerons :

1199. o. 2. *Sideritis grandiflora*, la Crapaudine à grandes fleurs.

1200. 364. 1. *Silene anglica*, la Silene d'Angleterre, le Cornillet anglais. Cette plante croît dans les endroits cultivés, donne en juin et juillet des fleurs d'un blanc sale, marquées de points noirs.

1201. o. 2. *Silene gallica*, le Cornillet français. De même que l'espece précédente.

1202. o. 3. *Silene nutans*, la Silene penchée, le Cornillet à fleurs penchées. Ses fleurs blanches s'épanouissent en mai, on en rencontre beaucoup dans le bois de Boulogne.

Les moutons, les chevres, les chevaux mangent cette plante, les vaches n'en veulent point ; les mouches s'attachent après la viscosité qui sert de jointure à la tige.

1203. o. 4. *Silene conoidea*, le Cornillet en forme de cône, le Cornillet rouge. Ses fleurs sont couleur de rose, paroissent en juin et se rencontrent dans les endroits cultivés.

1204. o. 5. *Silene conica*, le Cornillet conique. Il fleurit en juin, ses fleurs sont couleur de rose, on le rencontre dans les champs cultivés.

1205. 365. 1. *Sinapis arvensis*, la Moutarde des champs, le Senevé. Elle fleurit tout l'été, donne des fleurs jaunes et croît dans les champs cultivés.

Dans quelques contrées du Nord, on fait cuire ses feuilles pour les manger comme le chou ; l'huile qu'on retire de ses semences est douce et propre à différens usages. Les abeilles recherchent ses fleurs ; elles passent pour être dangereuses aux chevres, cependant les autres animaux en mangent sans en être incommodés.

1206. o. 2. *Sinapis alba*, la Moutarde blanche. Elle est annuelle, donne pendant tout l'été des fleurs jaunes : on en trouve dans les champs cultivés.

On la substitue à la Moutarde, mais elle est moins piquante.

1207. o. 3. *Sinapis nigra*, le Senevé noir, la Moutarde noire. On la trouve dans les champs cultivés : elle donne en juin des fleurs jaunes.

La graine de la Moutarde est la seule partie de cette plante en usage, tant dans les alimens que dans la médecine. Lorsqu'elle est préparée pour servir d'assaisonnement dans les alimens, elle réveille l'appétit et facilite la digestion : les cuisiniers l'emploient avec la plupart des viandes, du poisson et des légumes ; elle est très-bonne pour servir d'assaisonnement à la chair de porc : on l'emploie en plusieurs sausses, et malgré son goût piquant, elle plaît à quantité de personnes ; elle est utile à la digestion et n'a aucune qualité nuisible.

Pour s'en servir dans les cuisines, on la prépare différemment : on mêle sa semence pilée, avec du mout à demi-épaissi, jusqu'à une consistance requise, ou on délaie cette même semence avec du vinaigre, on y ajoute un peu de farine : cette derniere méthode est la plus usitée dans la capitale ; on la nomme pour lors Moutarde blanche ; on en fait venir aussi à Paris, de Dijon et d'Angers.

Quand on veut conserver la Moutarde plus d'une année, on la prépare ainsi : on prend deux onces de Moutarde en poudre, et une demi-once de canelle commune aussi pulvérisée, on fait une masse avec de la fleur de farine et une suffisante quantité de vinaigre et de miel, qu'on divise en petites boules, et qu'on scehe au soleil ou dans un four, lorsque le pain en aura été tiré : Quand on en veut faire usage, on détrempe une ou deux de ces petites boules dans du vin blanc ou du vinaigre ; on a par ce moyen, en tout temps, une Moutarde agréable au goût, bonne à l'estomac, et facile à transporter.

Cette semence est très-utile en médecine, c'est un puissant sternutatoire, et un masticatoire des plus efficaces : on renferme dans un nouet un gros de cette

graine concassée légerement, on la fait mâcher aux malades attaqués d'apoplexie ou de paralysie. Ce remede les fait copieusement cracher; il est aussi très-bon dans les maux de tête, et dans la grande abondance de pituites. On conseille cette graine dans les affections soporeuses et léthargiques; elle est très-recommandée dans la passion hystérique et hypocondriaque; dans les pâles couleurs, le scorbut et les indigestions. La Moutarde est par conséquent apéritive, stomachale, anti-hystérique et anti-scorbutique. La Moutarde préparée telle qu'on l'emploie dans les cuisines, approchée du nez des personnes sujettes aux vapeurs, les soulage à l'instant, elle réveille aussi les léthargiques.

On fait avec la graine de Moutarde un cataplasme très-vanté dans la goutte sciatique, les rhumatismes et les tumeurs schyrreuses: on fera frire des poireaux hachés menus avec de fort vinaigre, on les suspendra lorsqu'ils seront cuits avec de la graine de Moutarde, et on les applique sur le mal. Quelques-uns en font aussi avec la fiente de pigeon, la Moutarde et la thérébentine, pour l'appliquer sur les parties où la goutte se fait sentir, mais il faut attendre que l'inflammation soit passée; un pareil cataplasme seroit très-propre à rappeler les dartres, dont la suppuration supprimée auroit donné occasion à quelque dépôt sur la poitrine ou sur quelques autres parties. On tire par expression, de la semence de Moutarde, une huile qui est très-recommandée dans la paralysie et les humeurs froides.

On se sert aussi de la Moutarde dans les engelures crevassées: on la brûle sur une poële chaude et on expose la partie malade à la fumée, ou bien on la frotte très-légerement avec cette semence. Le continuateur de Geoffroy rapporte qu'elle fut d'un grand secours dans le dernier siege de la Rochelle, aux habitans de cette ville qui étoient tous attaqués de violentes maladies, pour avoir usé d'alimens extrêmement mauvais et indigestes. Dans les maladies scorbutiques, on la prescrit pilée et mêlée avec du vin blanc: on prétend encore que cette même semence, prise dans du vin chaud deux heures avant le paroxisme, guérit la fievre quarte.

Les pléthoriques doivent s'abstenir de la Moutarde,

parce qu'elle met trop leur humeur en mouvement, et qu'elle peut par conséquent occasionner des hémorragies. Les personnes bilieuses et maigres ne doivent pas non plus en faire usage, parce qu'elle occasionne une trop grande âcreté et une trop grande effervescence de sang.

La Moutarde supplée souvent très-favorablement aux cantharides, sans exposer nullement le malade au pissement de sang : elle est ordinairement la base des sinapismes dont on remarque de si bons effets dans les paralysies des membres : on frotte aussi avec la Moutarde la langue, lorsquelle est paralysée, pour tâcher de lui donner son mouvement et son sentiment.

1208. 366. 1. *Sison amomum*, l'Amome. Il croît aux lieux humides, le long des haies, des fossés : on le cultive dans les jardins ; il donne en juillet et août des fleurs blanches.

Sa semence est une des quatre semences mineures, elle est carminative ; on peut faire avec cette semence du ratafiat excellent.

1209. o. 2. *Sison segetum*, le Sison des bleds. On en trouve dans les endroits cultivés : il donne en juillet et août des fleurs blanches.

1210. o. 3. *Sison inundatum*, le Sison aquatique. Il donne en juin et juillet des fleurs blanches : on en trouve communément dans une mare vis-à-vis du moulin des Planets.

1211. o. 4. *Sison verticillatum*, le Sison verticillé. On le rencontre communément dans les bois et les endroits humides de Saint-Hubert, de Saint-Léger et de Rambouillet ; ses fleurs sont blanches, elles s'épanouissent en juillet et août,

1212. 367. 1. *Sysimbrium nasturtium*, le Cresson de fontaine. On en trouve dans les ruisseaux ; il donne en été des fleurs blanches.

Le Cresson de fontaine est rangé parmi les alimens, on le mange en salade avec plaisir, on le sert sous les volailles rôties, et il n'y flatte pas moins le goût ; il est apéritif, diurétique, anti-scorbutique, stomachal et anti-hystérique : on met une poignée de ses feuilles avec les tiges dans les bouillons apéritifs d'écrevisses et d'herbes

hépatiques, pour purifier le sang et le rendre fluide : il soulage les hydropiques et les hypocondriaques, et détourne les affections soporeuses : ses feuilles bouillies dans du lait font un bon effet contre certaines affections de poitrine, telle que l'asthme; on emploie sa décoction comme détersive et incisive, elle rétablit les regles et l'expectoration. Le Cresson est le remede spécifique du scorbut : il guérit la gratelle si l'on se frotte avec ses feuilles; son suc flétrit les polypes du nez et les fait tomber, pourvu qu'on les en lave souvent; le même suc tenu dans la bouche, soulage la paralysie de la langue, réveille l'esprit et les sens, et fait éternuer; mis dans l'oreille, il appaise les douleurs des dents, quand elles proviennent d'une cause froide; la feuille appliquée en cataplasme, et mêlée avec du levain, résout les furoncles et toute sorte d'apostumes; elle soulage de même les gouttes sciatiques, appliquée de la même maniere sur la partie douloureuse.

On donne aux animaux le suc de Cresson à la dose de six onces, et les infusions ou macérations dans le vinaigre, à la dose d'une poignée sur une demi-livre de cette liqueur.

1213. o. 2. *Sisymbrium sylvestre*, le Cresson sauvage. Il donne pendant tout l'été des fleurs jaunes : on en trouve le long des eaux et dans les endroits où elles ont séjourné.

1214. o. 3. *Sisymbrium hybridum*, le Cresson batard, Il donne en juillet et août des fleurs jaunes, on le rencontre sur les bords des rivieres et des étangs.

1215. o. 4. *Sisymbrium amphibium*, le Raifort sauvage, la Sysimbrie amphibie. Il croît dans les endroits aquatiques, ses fleurs sont jaunes et s'épanouissent en mai et avril.

C'est un anti-scorbutique.

1216. o. 5. *Sisymbrium pusillum*, le Cresson nain. Il se plaît dans les endroits où l'eau a séjourné; il fleurit en juillet et août.

1217. o. 6. *Sisymbrium tenuifolium*, la Sisymbrie à feuilles menues. On en trouve dans les rivieres et le long des marais.

1218. o. 7. *Sisymbrium supinum*, la Sisymbrie couchée.

chée. On en trouve le long des rivieres, dans les endroits sabloneux ; ses fleurs qui s'épanouissent tout l'été, sont d'un blanc sale.

1219. o. 8. *Sisymbrium murale*, la Sisymbrie des murailles, la petite Roquette sauvage. Elle croît dans les terreins secs et caillouteux ; ses fleurs jaunes s'épanouissent pendant l'été.

1220. o. 9. *Sisymbrium monense*, la petite Roquette sauvage. On la trouve dans les vignes, aux environs de Paris, sur-tout à Chantre-coq ; ses fleurs sont d'une couleur jaune.

1221. o. 10. *Sisymbrium vimineum*, la Sisymbrie des vignes. Ses fleurs sont jaunes, fort petites, on en trouve dans les vignes : il croît à Courbevoie, Puteaux, Colombe et Nanterre.

1222. o. 11. *Sisymbrium Barrelieri*, le Cresson de barrelier. Ses fleurs, qui s'épanouissent en juin, donnent des fleurs jaunes. On en trouve dans les endroits cultivés et caillouteux.

1223. o. 12. *Sisymbrium arenosum*, la Sisymbrie à fleurs rouges. Elle donne en juin des fleurs rouges. On en trouve dans les prés, et sur les bords des vignes, à Argenteuil.

1224. o. 13. *Sisymbrium sophia*, la Sagesse des chirurgiens. On en trouve dans les lieux pierreux, et sur les murailles ; ses fleurs sont jaunes : il fleurit en mai et juin.

1225. o. 14. *Sisymbrium loselii*, le Cresson de loesel. On en trouve dans les endroits cultivés, à Saint-Maximin, près Chantilly : ses fleurs sont jaunes, médiocrement grandes, et paroissent tout l'été.

1226. o. 15. *Sisymbrium polyceratium*, la Sisymbrie corniculée. Elle est vivace et croît aux environs de Paris.

1227. o. 16. *Sisymbrium irio*, la Tortelle à feuilles de roquette. Elle vient le long des murailles et quelquefois dessus : elle fleurit tout l'été en jaune.

1228. 368. 1. *Sium latifolium*, la grande Berle, l'Ache d'eau. Cette plante croît par-tout, aux lieux aquatiques, dans les ruisseaux d'eau courante : on en voit aux environs de Paris ; elle donne en juillet et août des fleurs blanches.

La Berle est apéritive, diurétique, emmenagogue et anti-dyssentérique ; elle est aussi très-utile dans le scorbut, dans les obstructions du bas-ventre et les maladies chroniques, dans lesquelles il faut rétablir le ressort des parties solides et la fluidité des liquides. On peut la substituer à l'ache ordinaire dans le bouillon : on préfère le suc de cette plante à sa décoction.

Dans les affiches de province de l'année 1764, il est rapporté que des paysans suédois, voulant garantir leurs troupeaux de la maladie épizootique qui a régné par toute l'Europe, s'aviserent de hacher fort menu de la racine de Berle et d'en donner à leurs bestiaux dans du son. Ce remede réussit d'abord assez bien, ou l'on n'en a pas vu du moins de mauvais effets, tant et si long-tems qu'on a employé des racines tirées de terre avant le mois de juillet ; mais un homme de la campagne ayant cueilli de la Berle vers la fin d'août et en ayant donné à ses bestiaux, ils eurent d'abord une sueur violente et pousserent des mugissemens effroyables ; ils tomberent aussi-tôt, se roidirent et se battirent fortement la tête contre terre. Ces accès les prenoient et les quittoient successivement, mais ils périrent en peu de temps presque tous les uns après les autres ; ceux qui échapperent furent étourdis et attaqués de vertiges pendant tout le jour. Une jument, qui étoit auparavant très-farouche, se mit à courir au milieu d'une troupe de paysans rassemblés, ensuite elle gagna le bois, s'étendit à l'ombre, y dormit, et le lendemain parut se porter très-bien. Un jeune garçon, qui, par gourmandise, avoit mangé de ces mêmes racines ; en fut aussi très-incommodé ; mais, à force de boire du lait et de vomir, il fut guéri. Cependant on a éprouvé l'efficacité de la Berle pour préserver les bestiaux des maladies contagieuses qui désolent souvent les campagnes ; mais il faut non-seulement savoir la choisir et la cueillir dans la saison propre, mais en connoître la dose et n'en donner que peu à la fois.

1229. o. 2. *Sium angustifolium*, La Berle à feuilles étroites. Ses fleurs sont blanches, paroissent en juillet et août : on trouve la plante aux environs de Paris dans les ruisseaux.

Celle-ci, de même que la précédente, est dangereuse dans les prairies humides, sur-tout après le mois de juillet, pour les vaches, auxquelles elles donnent des vertiges qui les font périr; cependant les chevaux, les cochons et quelquefois les moutons les mangent.

Quoique les Berles passent pour être diurétiques et anti-scorbutiques, on doit néanmoins s'en méfier, d'autant que les plantes ombelliferes qui croissent dans l'eau, sont venimeuses.

1230. o. 3. *Sium nodiflorum*, la petite Berle. On en trouve dans les ruisseaux: elle y fleurit en blanc pendant les mois de juillet et août.

1231. o. 4. *Sium falicaria*, la Berle en fer-de-faulx. On en trouve dans les champs entre la croix d'Arcueil et le Bourg-la-Reine: elle donne en juillet et août des fleurs blanches.

1232. o. 5. *Sium repens*, La Berle rampante. Elle fleurit en même temps que la précédente et de la même couleur: on en trouve dans les marais de Saint-Gratien et de Neuilly-sur-Marne.

1233. o. 6. *Sium sisarum*, le Chervis, le Chirouis. C'est une plante potagere qu'on cultive dans les jardins des environs de Paris: sa fleur est blanche et paroît en août.

Les racines de Chervis passent pour être apéritives, adoucissantes; elles excitent l'appétit et provoquent l'urine: on les conseille comme spécifiques pour modérer une trop grande salivation occasionnée par le mercure. Boerhaave recommande la racine de Chervis dans les crachemens et pissemens de sang et pour la plupart des maladies de poitrine; il la prescrit dans le lait, petit lait et les bouillons; il la conseille encore dans la strangurie, le tenesme, la dyssenterie et les flux de ventre. Si on en croit Cœsalpin, cette même racine pousse les urines: on lui attribue aussi une vertu vulnéraire. Malgré le sentiment de cet auteur respectable, nous pensons qu'elle est meilleure en aliment qu'en médicament. De toutes les racines qu'on mange au printemps, celle de Chervis est la plus agréable au goût; Cordus dit qu'elle est très-utile pour la santé; Dodoëns assure qu'elle ne fournit pas beaucoup d'ali-

mens, quoiqu'elle se digere néanmoins très-aisément.

Cette racine est venteuse, ainsi que tous les légumes : pour qu'elle soit bonne, il faut la choisir tendre, facile à rompre et d'un goût sucré. Plusieurs personnes rejettent cette plante à cause de sa saveur douceâtre ; tandis que d'autres l'aiment avec passion. Suivant Pline le naturaliste, l'empereur Tibere exigeoit des racines de Chervis des Allemands en forme de tribut annuel.

La racine de cette plante contient du sucre : Margraff en a retiré trois gros d'une demi-livre ; on en obtient encore de l'amidon en triturant cette racine dans l'eau.

1234. 369. 1. *Smyrnium olusatrum*, le Maceron, le gros Persil. On en trouve dans les endroits cultivés, sur les bords des chemins et des fossés : il fleurit en jaune pendant le courant de mai et de juin.

Les feuilles, les racines et les semences de cette plante sont fort chaudes : on pourroit les substituer à celles d'ache ; elles conviennent très-bien, suivant Ray, dans les bouillons qui servent à purifier le sang. La racine, prise en décoction, est utile contre la morsure des serpens ; elle appaise la toux et l'asthme, soulage la difficulté d'uriner ; sa graine est propre aux maladies de la rate, des reins et de la vessie ; elle entre dans quelques compositions cordiales et carminatives, au lieu de la semence de persil de Macédoine : on en mange les feuilles dans les pays chauds.

Quand on prescrit les semences de cette plante aux animaux, c'est à la dose d'une once dans une livre d'eau.

1235. 370. 1. *Solanum dulcamara*, la Douce-amère, la Morelle grimpante, la Isaque, la vigne de Judée. Elle est commune dans les haies, les buissons ; elle donne en juin et juillet des fleurs violettes.

Elle est diurétique, anodine ; elle dissout le sang extravasé et grumelé dans les visceres, et purge quelquefois violemment par les selles et par les urines qu'elle rend noires. Ray rapporte que le cataplasme fait avec les feuilles de cette plante et la semence de lin bouillies dans du vin muscat, est excellent pour résoudre toutes sortes de tumeurs, et pour dissiper les contusions. Se-

lizius dit aussi que cette plante pilée, et appliquée en cataplasme sur les tumeurs des mamelles qui proviennent de l'épaississement du lait, les résout facilement. Les dames de Toscane employoient autrefois le suc des grains de la Douce-amere, pour se farder et enlever les taches du visage. Nous avons détaillé les propriétés multipliées de cette plante dans une Dissertation que nous avons publiée à son sujet. Voyez notre *Collection générale et économique des trois regnes de la nature, in-folio*, partie IV, Regne végétal, tome 2. Les bayes passent pour vomitives et purgatives, mais elles sont venimeuses. Les chevres et les moutons mangent cette plante, dont les autres bestiaux ne veulent point. Elle attire les renards par son odeur; on en met dans les appâts qu'on leur tend.

On se sert de ses branches flexibles pour faire des corbeilles, et pour empailler les bouteilles; les bayes servent pour la teinture; elle peut servir, en la palissant, à garnir le bas des tonnelles et des petits murs de terrasses; elle donne en été une quantité de petites fleurs violettes et blanches très-jolies et rassemblées en aigrette d'une forme agréable; en automne, ses fruits rouges forment un coup-d'œil admirable.

1236. o. 2. *Solanum nigrum*, la Morelle. On en trouve communément aux environs de Paris; elle donne en août des fleurs blanches.

Cette plante d'une odeur agréable, d'une saveur fade, passe pour un poison narcotique, il paroît néanmoins que les anciens en faisoient usage intérieurement: on l'emploie encore aujourd'hui comme narcotique dans la Dalmatie. Gataker l'a employée intérieurement contre les ulceres sordides, les tumeurs rebelles, les érosions de la peau et l'hydropisie; il commence par en faire prendre un grain le soir, et porte successivement la dose à plusieurs grains; ce remede, suivant lui, agit comme narcotique; il pousse la sueur et les urines, et souvent lâche le ventre; mais si on le prescrit à trop forte dose, il excite le vomissement, les douleurs de tête, les vertiges, l'obscurcissement de la vue. Le succès de ce remede narcotique, et celui de la laitue sauvage doivent engager à des réflexions tous ceux qui croient ne pou-

voir traiter cette maladie, même dans son principe, par des remedes trop âcres. On emploie extérieurement la Morelle à fruits noirs, comme vulnéraire, anodine, rafraîchissante, répercussive contre les inflammations, les panaris, les dartres; mais cet usage demande beaucoup de précaution : on pile cette herbe sur les hémorrhoïdes, ou bien on bassine les parties affectées avec son suc froid: on malaxe aussi ce suc pendant quelques temps dans un mortier de marbre, pour en bassiner les cancers ulcéreux: les Arabes s'en servent pour guérir les ulceres rongeurs qui ne sont point douloureux, et qu'ils nomment *bulæ*. On cultive à Taïti et aux isles de la Société, une espèce de Solanum pour la guérison des plaies. Les bestiaux ne touchent point à cette plante.

1237, O. 3. *Solanum tuberosum*, la Pomme-de-terre. Cette plante est naturalisée aux environs de Paris, où on la cultive; elle donne en juillet des fleurs blanches, il y en a des variétés qui se distinguent tant par les fleurs que par les tubercules.

Les racines de Pommes-de-terre sont nourrissantes, mais un peu difficiles à digérer, le suc de ces mêmes racines fraîches est nauséeux; l'usage en fut autrefois proscrit comme contraire à la santé : on peut présumer que cette plante a été adoucie par la culture; cependant elle n'est pas encore sans danger; à combien de personnes n'a-t-elle pas occasionné la mort, pour en avoir fait un usage immodéré dans le temps de disette où Paris se trouvoit réduit dans les premieres années de la révolution. Nous ne citerons ici qu'un exemple: le ci-devant pere Barnabé, ex-provincial des ci-devant Augustins de la place Victoire, se nourrît pendant deux ans de Pommes-de-terre cuites dans l'eau, sans prendre d'autre nourriture : il succomba à la fin à la malignité de cet aliment, et on n'a reconnu en lui d'autre cause de mort, que l'usage immodéré de ces Pommes-de-terre, il seroit même péri plutôt, s'il n'avoit pas fait usage en même-temps avec elles, pour boisson, d'excellent vin blanc de Bourgogne qui a servi de correctif.

On retire des Pommes-de-terre, par la macération,

un amidon très-fin qui, à ce qu'on prétend, et ce dont nous doutons très-fort, devient une nourriture fort légere et convenable aux estomacs foibles, et aux malades. En mélangeant cet amidon avec parties égales de Pommes-de-terre réduites en pulpe, et avec un peu de levure, on en fait un pain passable, suivant Parmentier, et qui, suivant nous, est très-indigeste.

Six livres de Pomme-de-terre fournissent une livre d'amidon, autrement fécule. Ces mêmes racines coupées par tranches, séchées et réduites en poudre, peuvent remplacer, dit le célebre et à jamais mémorable Parmentier, le salop ; il en faut quatre livres pour une livre de cette poudre. Cette préparation de Pommes-de-terre, proposée encore par leur apologiste, c'est-à-dire, par Parmentier, rapproche, ose-t-il dire impunément, de celles dont les Péruviens se servent ; mais ce qui est arrivé à Paris par leur trop grand usage sera une preuve convaincante du contraire : aussi les Parisiens rejettent actuellement cet aliment.

Les peuples du Pérou ont reconnu que la Pomme-de-terre ne pouvoit se conserver au-delà de l'hiver ; pour parer à cet inconvénient, ils la pelent, l'exposent au serein ou au soleil jusqu'à ce qu'elle soit seche ; ils la mélangent pour lors avec leurs autres mets. Ils la préparent encore d'une autre maniere ; après l'avoir fait geler, ils la foulent aux pieds pour lui enlever sa peau ; ensuite ils la mettent dans un creux d'eau courante et la chargent de pierres : vingt jours après ils la sortent de l'eau et l'exposent au soleil ou au serein jusqu'à ce qu'elle soit seche ; ils mélangent cette préparation avec tous leurs mets ; ils en font des confitures et une farine propre aux convalescens. Nous ne rapportons ces deux préparations qu'après Durande, sans cependant y ajouter de notre part aucune foi.

Les Pommes-de-terre fournissent de l'eau-de-vie par la fermentation ; les racines servent de nourriture aux animaux, sur-tout aux cochons, mais ils ne touchent point aux feuilles ; ils les foulent aux pieds et ont pour elles la même aversion que pour les feuilles des autres plantes somniferes, son odeur les éloigne ; et toujours contre l'assertion de Parmentier, qui prétend que leurs

feuillages sont une très-bonne nourriture pour les bestiaux, sans cependant aucune observation de sa part.

1239. 371. 1. *Solidago virga aurea*, la Verge d'or. On rencontre cette plante dans les bois des environs de Paris : ses fleurs sont jaunes et paroissent en août.

La Verge d'or du Canada s'est naturalisée en plusieurs endroits de la France.

La Verge d'or passe pour être détersive, vulnéraire et diurétique ; ses feuilles et ses fleurs se trouvent en quantité dans les vulnéraires suisses : on les emploie en infusion en guise de thé à la dose d'une pincée sur deux tasses d'eau bouillante, ou dans les tisannes, et décoctions vulnéraires et apéritives. Tous les auteurs pensent unanimement que la Verge d'or convient dans la difficulté d'uriner, dans la gravelle et la colique néphrétique, dans les obstructions des visceres et dans les hydropisies naissantes. Hoffmann et Boerhaave disent en avoir vu de bons effets dans ces dernieres maladies. Arnaud-de-Villeneuve la vante beaucoup pour le calcul ; il la donnoit en poudre à la dose de deux gros dans quatre onces de vin blanc tous les matins. Chomel donne, comme un fort bon remede dans les maladies de la vessie, sa simple infusion. On la prescrit aussi dans la dyssenterie et dans toutes sortes d'hémorragies.

Quand on prescrit cette plante aux animaux, c'est en infusion à la dose de deux poignées dans une livre et demie d'eau.

On pourroit faire, avec la Verge d'or, des bordures d'allées éloignées dans les jardins.

Tous les bestiaux mangent de cette plante.

1239. 372. 1. *Sonchus palustris*, le Laitron des marais. Il donne en juin et juillet des fleurs jaunes : on en trouve à la queue de l'étang de Saint-Gratien et autour de l'étang du moulin de Maugrosin, une lieue en-deçà de Chantilly.

Ses propriétés sont les mêmes que celles du Laitron des jardins ; il est bon dans les pâturages, mais il est inutile dans les prairies.

1240. 0. 2. *Sonchus arvensis*, le Laitron des champs. Il donne en juin et juillet des fleurs jaunes ; on en trouve dans les champs de bleds.

Les vaches, les chevres et sur-tout les chevaux la mangent : aussi est-il bon dans les pâturages, mais il est inutile dans les prairies.

1241. o. 3. *Sonchus oleraceus*, le Laitron des jardins potagers, le Lierge, le Liseron, le Palais de Lievre. Il est commun dans les jardins : il donne pendant tout l'été des fleurs jaunes.

Il est rafraîchissant, adoucissant et apéritif : il a à-peu-près les mêmes vertus que le Laitron. Aussi dans le Nord on cuit les feuilles tendres de cette plante, les racines et les jeunes pousses, pour les manger avec les autres plantes potagères.

Les chevres, les moutons, les cochons en mangent, et spécialement les chevaux.

Le Laitron plaît beaucoup aux lievres et aux lapins.

Quelques auteurs avancent, sans preuve, qu'il augmente le lait des nourrices : on en peut faire l'expérience sur les animaux.

1242. o. 4. *Sonchus lævis*, le Laitron luisant. Il se trouve, ainsi que le précédent, dans les endroits cultivés, et il y fleurit de même et en même temps.

1243. o. 5. *Sonchus asper*, le Laitron épineux. On en trouve dans les bois découverts : les mêmes fleurs que celles des deux précédens.

1244. 373. 1. *Sorbus aucuparia*, le Sorbier, l'Hallossier, le Cochene, le Sorbier sauvage, le Cormier des chasseurs, le Sorbier des oiseleurs. On en trouve dans les bois : il donne en mai des fleurs d'un blanc sale.

Nous avons publié, dans nos *lettres sur la méthode de s'enrichir promptement et de conserver sa santé pour la culture des végétaux*, une lettre sur cet arbre intéressant : nous invitons nos lecteurs d'y recourir. En attendant, nous observerons ici que le bois de Sorbier sauvage étant d'un grain fin et très-dur, doit être fort utile ; mais ce qu'il y a de certain, c'est que cet arbre est fort agréable : son tronc est droit, sa tête prend une belle forme, son feuillage est fort joli et très-précoce ; ses ombelles de fleurs blanches paroissent dès le commencement de mai, et sont remplacées par

des fruits écarlates qui restent attachés à l'arbre presque tout l'hiver.

Les grives en sont très-friandes, ce qui fait qu'on l'emploie à garnir des endroits près les basse-cours, où on prend en quantité de ces oiseaux.

On peut employer cet arbre à former des petits quinconces dans les jardins, des petites allées dans les bosquets, et à border des chemins de douze à quatorze pieds de largeur.

Le fruit de cet arbre, avant d'être mûr, est astringent : on l'ordonne dans la diarrhée. Les Suédois font du cidre et de l'eau-de-vie avec ce même fruit, et après l'avoir fait sécher et pulvériser, ils en préparent du pain.

On emploie, en guise de tan, les différentes parties de cet arbre.

Tous les bestiaux mangent l'écorce et les fruits du Sorbier; les poules, la plupart des oiseaux et même les bestiaux mangent ses bayes.

1245. o. 2. *Sorbus domestica*, le Sorbier cultivé, le Cormier. On en trouve dans les bois : il donne en mai des fleurs d'un blanc sale.

Les Sorbiers font de beaux arbres, cependant ils croissent fort lentement; leurs tiges sont droites, leurs branches se soutiennent bien, leur tête forme une pyramide très-garnie de feuilles qui sont souvent d'un vert argenté; elles ont l'avantage d'être rarement endommagées par les insectes. Le bois de Sorbier est le plus dur de tous les bois que produisent nos forêts. Les menuisiers s'en servent pour monter leurs rabots et la plupart de leurs autres outils; les dessinateurs le recherchent pour des regles; les tonneliers en font usage pour les billots qu'ils nomment éclanches, et les ébénistes le destinent à plusieurs ouvrages. Ce bois l'emporte sur tout autre pour faire des vis de pressoir et de presse, des rouleaux pour différens métiers, des fuseaux et des alluchons pour les moulins; on en met enfin dans les parties des moulins qui sont sujets à de grands frottemens : tout le défaut de ce bois, c'est d'être sujet à se tourmenter.

On peut faire avec le suc des sorbes, infusées dans

de l'eau une assez bonne boisson ; si on avoit assez de fruit pour pouvoir se passer d'eau, on en auroit une bien meilleure que celle des pommes. On cueille les sorbes en automne, on les conserve sur la paille, et quand elles sont mûres, elles sont préférables aux meilleures nefles. Avant qu'elles soient parvenues à une parfaite maturité, on les emploie en médecine pour arrêter le flux de sang et les dévoiemens ; on les fait même sécher pour les conserver pendant l'hiver, et pour s'en servir dans les cas de diarrhées.

1246. 374. 2. *Sparganium erectum*, le Ruban d'eau, le Rubanier élevé. On en trouve le long des rivieres et des ruisseaux : il donne en juin des fleurs d'un blanc sale.

Cette plante est astringente ; ses racines passent pour être sudorifiques : on se servoit autrefois de ses feuilles en place de bandelettes pour emmailloter les enfans.

Les chevaux et les cochons, quelquefois les vaches en mangent, mais les chevres et les moutons n'en veulent point.

1247. o. 2. *Sparganium natans*, le Ruban d'eau flottant. Il fleurit de même que le précédent, et donne des fleurs dans le même temps.

Il est astringent ; les vaches le mangent, les cochons n'en veulent point.

1248. 375. 1. *Spartium scoparium*, le Genêt à balai, le Sparte commun. On en trouve dans les bois montagneux ; il donne en mai et juin des fleurs jaunes.

Les fleurs et les graines de cet arbrisseau sont purgatives, ses tiges sont diurétiques ; on les brûle, et par la lixiviation, on retire de ses cendres un sel qui ne differe du sel de tartre ordinaire, qu'en ce qu'il est moins pur ; car il peut être altéré par quelques autres sels fixes. On a prétendu que les cendres conservoient les propriétés des plantes : un jeune homme, qui se trouvoit mal en prenant de l'absynthe, éprouvoit les mêmes sentimens avec le sel de ce végétal, et en effet s'il y pouvoit avoir quelques différences, elles ne peuvent être que très-légeres. Les cendres de Genêt réussissent, comme le sel de tartre, dans l'hydropisie causée par une congestion visqueuse des humeurs ; au contraire,

elles sont pernicieuses lorsque les humeurs contractent une dégénération spontanée, ou qu'elles passent à l'alkalisme. Ces sels âcres ne font qu'augmenter la soif inextinguible qui dévore les malades; on ajoute encore ces cendres à l'eau dans laquelle on fait prendre aux malades les bains de pieds, afin de débarrasser la tête et remédier aux fluxions fréquentes. On confit au vinaigre les fleurs de spartie commun, pour les manger comme les capres; on a proposé de substituer ses graines torréfiées au café: on se sert de cette plante pour tanner les cuirs. Les tiges rouies dans les eaux thermales d'une petite ville de Toscane (*Bagno à aqua*; fournissent un fil très-fort avec lequel on fait de la toile, des vêtemens, des cordages. On coupe cette plante, on en expose les branches au soleil; quand elles sont seches, on en fait des fagots que l'on porte dans les eaux thermales, et que l'on charge avec des pierres, comme le chanvre; dès qu'elles sont assez rouies, on prend deux de ces baguettes, et appuyant dessus une pierre tranchante, on enleve l'écorce, on la bat, lorsqu'elle est seche, on la peigne; on la filé; on peut s'en servir en guise de lin: on fait des balais avec les tiges du spartie commun.

1249. 376. 1. *Spergula arvensis*, la Spargoute des champs, le Fourrage du disette, l'Espargoute, la Spergule, la Spourier, la Sporée. On en trouve dans les endroits cultivés et sabloneux, elle fleurit pendant l'été en blanc.

Cette plante fournit un fourrage excellent pour les chevres, les moutons, les cochons et les chevaux; mais les vaches, à ce qu'on dit, n'en veulent point. En Flandres, on seme l'Espargoute immédiatement après la récolte des bleds, on en donne en vert aux bestiaux. Les habitans de Norwege font avec sa graine un assez mauvais pain; on en donne pour nourriture aux poulets et aux pigeons. Si on en veut recueillir, il faut la semer dès le mois de mai, mais elle rapporte très-peu, et ne mérite pas la culture.

1250. ⊙. 2. *Spergula pentandra*, la petite Spargoute. Elle donne en mars et avril des fleurs d'un blanc sale: on en trouve dans le bois de Boulogne, et dans d'autres endroits des environs de Paris.

1251. o. 3. *Spergula nodosa*, la Spargoute noueuse. Elle donne pendant tout l'été des fleurs blanches, et croît dans les marais de Neuilly-sur-Marne, et sur la pelouse d'Avron : elle est vivace.

1252. o. 4. *Spergula saginoïdes*, la Spargoute filiforme. Elle se plaît dans les lieux sabloneux et humides ; elle donne pendant tout l'été des fleurs d'un blanc sale.

1253. 377. 1. *Spinacia oleracea*, l'Epinars. C'est une plante potagere qu'on cultive dans les jardins des environs de Paris ; elle donne en mai des fleurs d'un blanc sale ; elle est annuelle.

On se sert de l'Epinars parmi les alimens, souvent comme entre-mets. Privé de sa premiere eau, c'est un manger très-léger qui dissipe les glaires et autres embarras de l'estomac. Sa vèrtu médicinale est d'amollir et relâcher le ventre, d'adoucir la toux et les âcretés de la poitrine ; l'eau distillée de ses feuilles est souveraine pour appaiser la chaleur des entrailles, et les ardeurs d'un estomac irrité par une bile enflammée. On se sert encore de ses feuilles dans les décoctions et cataplasmes emolliens : les asthmatiques se trouvent très-bien des Epinards bouillis avec le veau, c'étoit le seul remede de Fagon pour l'asthme ; on les applique aussi à l'extérieur sur le ventre et la région du foie, elles en dissipent l'inflammation et les douleurs.

1254. 378. 1. *Spiræa filipendula*, la Filipendule. Elle donne en juin des fleurs en bouquets, blanches et tachetées de rouge ; on en trouve communément dans les bois ; principalement dans ceux de Boulogne, aux environs de Paris ; et dans ceux de Beaumont, proche Baville, auprès d'Etampes.

La Filipendule est incisive, diurétique et astringente ; on fait sécher et réduire en poudre ses racines et ses tubercules qu'on donne à la dose d'un gros dans un verre de vin blanc avec une infusion de pariétaire, pour la gravelle ; on l'emploie à la même dose dans du vin rouge, pour les fleurs blanches, et plusieurs médecins la regardent comme très-utile contre cette maladie. Tabernæmontanus, après Sylvaticus, Simon Javensis, Bayerus et Lobel en recommandent l'usage pour l'épilepsie. Mercatus et Prevotius vantent sa ra-

cine en poudre pour la dyssenterie. L'ouvrage intitulé : la *Médecine des pauvres* la vante pour l'asthme. Senert la prescrivoit pour les écrouelles, mais il l'associoit à la grande scrophulaire et à d'autres drogues. Thomas Carthusius a observé qu'elle guérissoit les hernies. Simon Pauli assure qu'une femme, après avoir tenté inutilement tous les autres remedes, s'est guérie d'un flux opiniâtre et critique, en prenant de la racine de cette plante en poudre, délayée dans une décoction de panais sauvage. Nécdam confirme ce fait. J. Bauhin dit, d'après Cæsalpin, que l'eau distillée de cette plante est un antidote contre les bubons et la peste. On prescrit la racine aux animaux à la dose d'une demi-once.

On se sert de cette même racine ; après l'avoir mise en poudre, pour faire du pain dans les temps de disette ; elle contient de l'amidon qu'on peut en séparer par la macération dans l'eau. Les fleurs donnent une saveur agréable au lait. Toute la plante est encore employée à tanner les cuirs. Les chevres, les moutons la mangent, les chevaux n'en veulent point. La racine plaît aux cochons, qui gâtent les prés pour la tirer hors de terre.

1255. o. 2. *Spiræa ulmaria*, la Spirée ormiere, l'Ulmaria, la Reine-des-prés. On en trouve dans les marais et sur les bords des ruisseaux ; elle fleurit en juillet et août.

Toute cette plante est austere et odorante, astringente, anti-épileptique et vulnéraire : on prescrit avec succès la décoction de la racine dans les fievres malignes ; elle l'emporte même sur celle de scorsonere.

On trouve dans les boutiques une eau distillée des feuilles et des fleurs de la Reine-des-prés qu'on prescrit à la dose de quatre ou six onces dans les potions cordiales et diaphorétiques. On vante beaucoup, pour guérir les cours de ventre, la dyssenterie et les blessures internes, le vin où on a fait bouillir la racine de la Reine-des-prés. Simon Pauli exalte très-fort ce vin ; un gros d'extrait de la racine d'Ormiere est sudorifique ; mais il faut continuer ce remede pendant deux ou trois jours matin et soir, et ajouter à la prise du soir, un demi-grain de laudanum. La décoction de cette même racine

est détersive; elle est très-utile contre les blessures et les ulceres. On la prescrit aussi et on l'applique en cataplasme pour la même fin. On contrefait le vin de Malvoisie en mettant infuser les feuilles et les fleurs de cette plante dans du vin, de l'hydromel ou de la bierre, ces liqueurs en prennent alors le goût et la forme. La racine de cette plante, prise à la dose d'un gros, convient dans les hémorrhoïdes qui ne fluent point. Plusieurs personnes ont été guéries de cette maladie par leur usage. On prescrit aux animaux cette plante en décoction à la dose d'une demi-livre.

Elle plaît beaucoup aux chevres, les moutons et les cochons la mangent, les vaches et les chevaux n'en veulent point : elle devient souvent trop dure dans le temps de la fenaison pour faire un bon foin; on peut s'en servir pour tanner les cuirs.

La Filipendule, dont nous avons parlé dans le numéro précédent, donne en juin et juillet des fleurs blanches assez jolies, on la cultive, pour cette raison, dans les parterres. Les fleurs de l'Ormiere ressemblent à celles de la Filipendule, ses bouquets sont seulement plus longs, la plante croît aussi plus haut. On peut l'employer, à la décoration des lieux humides. Il s'en trouve des variétés à fleurs doubles.

1256. 379. 1. *Stachis sylvatica*. L'Epiaire des bois, l'Epi fleuri, le Stachis, la Stachique. On en trouve dans les bois ombrageux des environs de Paris; elle donne en juin et juillet des fleurs rouges : elle est vivace.

Cette plante d'une odeur agréable, n'a qu'une saveur herbacée; on la dit néanmoins emmenagogue, diurétique, anti-néphrétique: on la recommande, étant macérée dans l'huile, pour les blessures des tendons. Les chevres et les moutons la mangent; les autres bestiaux n'en veulent point. Si on en croît Linder, on tire de cette espece une teinture jaune. L'écorce de ses tiges peut, dit-on, se préparer et se filer comme le chanvre.

1257. 2. *Stachis germanica*. L'Epiaire lanugineuse, la Stachique des Allemands; elle se trouve le long des fossés et ruisseaux, est vivace, et donne en juillet et août des fleurs rouges.

Elle est d'une odeur agréable, et recommandée comme emmenagogue.

1258. o. 3. *Stachys alpina*, l'Epiaire des Alpes. On en trouve dans la forêt de Montmorency; elle y fleurit en rouge dans les mois de juillet et août.

1259. o. 4. *Stachys palustris*, l'Epiaire des marais, le Stachys des marais. Il se trouve près des ruisseaux et fossés, donne aussi des fleurs rouges en juillet et août.

C'est un puissant fébrifuge, aussi le nomme-t-on *tertiana*, sa racine est charnue et contient un principe nourrissant : on pourroit la faire cuire, la réduire en pâte, et en extraire l'amidon. Elle plaît aux cochons qui creusent la terre pour l'arracher; les moutons en mangent, les autres bestiaux n'en veulent point.

1260. o. 5. *Stachys annua*, l'Epiaire annuelle. On la trouve dans les pays cultivés : elle donne en juillet et août des fleurs blanches.

1261. o. 6. *Stachys bufonia*, la Crapaudine. Elle donne tout l'été des fleurs d'un blanc sale : on en trouve dans les lieux secs et incultes.

1262. o. 7. *Stachys arvensis*, l'Epiaire des champs. On en trouve dans les champs de bleds : elle donne en juillet et août des fleurs rouges.

La Stachyque en général est d'une odeur très-forte; elle passe pour être emmenagogue, diaphorétique et anti-scorbutique. Au rapport de Boerhaave, on s'en sert rarement en médecine; cependant on en fait des infusions et des décoctions.

1263. 380. 1. *Statice armeria*. Le Statice, le Gazon d'Espagne, le Gazon d'Olympe. Il croît dans les prés secs et sur les bords des chemins et fossés; il donne en juillet et août des fleurs rouges; il est vivace.

Il passe pour vulnéraire et astringent; on emploie la plante, dont on tire le suc, qui se donne intérieurement pour l'homme à la dose d'une once, après l'avoir réduite en poudre; on s'en sert aussi à l'extérieur sur les plaies et ulcères.

On l'emploie pour orner les jardins et en faire des compartimens.

1264. 381. 1. *Stellaria nemorum*, la Stellaire des bois. Elle se rencontre dans les forêts, notamment dans celle de Compiegne : elle est vivace, donne en juin et juillet des fleurs blanches.

Elle est peu utile dans les prairies ; cependant les moutons, les chevres et les cochons la mangent.

1265. o. 2. *Stellaria holostea*, l'Etoilée. Elle est commune dans les forêts ; elle y fleurit blanc en mai.

1266. o. 3. *Stellaria graminea*, la petite Etoile des bois. Elle se trouve sur les bords des chemins et fossés des bois : elle donne en juillet et août des fleurs blanches en panicules.

Tous les bestiaux en mangent ; c'est un bon pâturage.

Cette plante donne de longues pousses très-frêles, dont les feuilles ressemblent à celles des graminées, et qui portent à leurs extrémités un grand nombre de fleurs blanches très-jolies ; elles durent tout le printemps et l'été. Il ne faut pas oublier cette plante lorsqu'on veut avoir des bois dans le goût de la nature : on peut aussi en faire des touffes dans les plates-bandes ombragées.

1267. o. 4. *Stellaria arenaria*, la Stellaire des sables. On en trouve à Fontainebleau : ses fleurs sont blanches et s'épanouissent en juillet.

1268. o. 5. *Stellaria hypericifolia*, la Stellaire à feuilles de Millepertuis. Elle fleurit de même et en même temps que la précédente : elle est très-commune à Saint-Léger, marais des Planets, à Raussigny et à Marcaussois.

1269. 382. 1. *Stellera passerina*, l'Herbe à l'hirondelle. On en trouve dans les champs derriere l'abbaye de Liury : elle fleurit en août et septembre ; ses fleurs sont de la couleur de la plante.

La Stellere est un genre qu'on a tiré du genre des daphné ou lauréole.

1270. 183. 1. *Stipa pennata*, le Plumet pânaché, l'Etique aigrette. On en trouve dans les bois sabloneux à Fontainebleau : il y fleurit en mai.

Ses épis sont très-longs, composés de deux rangs de balles argentées très-fines et très-courtes ; ils res-

semblent presque aux barbes des plumes d'autruche.

Dans les villages des provinces méridionales, on les emploie pour orner les chapeaux et sur-tout les masques dans les jours de divertissement.

1271. o. 2. *Stipa capillata*, la Sparte à cheveux. On en trouve dans les bois sabloneux à Fontainebleau : elle y fleurit en juin.

1272. 384. 1. *Symphytum officinale*, la Langue de vache, l'Herbe à la coupure, la Consoude, la grande Concire, l'Oreille d'âne ; la grande Consoude. On en trouve aux environs de Paris dans les prés bas, sur les bords des ruisseaux et des rivieres.

La racine de grande Consoude resserre, consolide, épaissit et corrige la sérosité âcre et saline du sang : on l'emploie avec succès dans les diarrhées, les dysenteries et les crachemens de sang ; on la prescrit, pulvérisée, à la dose d'un gros, et en infusion, depuis une demi-once jusqu'à une once par pinte d'eau. Il faut observer que cette infusion ne doit pas être très-forte, car elle deviendroit mucilagineuse et gluante, et par conséquent désagréable au goût et pesante sur l'estomac. On recommande cette même racine dans l'ulcere des poumons et dans les autres maladies qui viennent d'une lymphe tenace, âcre et subtile qu'il faut adoucir. Cette racine convient généralement dans toutes les hémorragies ; elle arrête au même instant les crachemens de sang ; elle guérit aussi les ulceres des reins et de la vessie. Quelques médecins assurent que les fleurs de cette plante, bouillies dans du vin blanc, sont aussi un excellent remede contre les pissemens de sang ; on en prend deux fois le jour quatre ou six onces chaque fois ; elles sont aussi recommandées dans les pertes des femmes. Sa racine, appliquée extérieurement sur les plaies, en procure la réunion, appaise les douleurs et consolide les fractures des os ; elle est encore très-utile dans les hernies, les luxations et les morsures ; on applique la même racine écrasée sur les gerçures des seins.

On mange dans quelques pays les sommités de cette plante.

Elle est inutile dans les prairies, mais les vaches et les moutons la mangent dans les pâturages ; les autres bestiaux n'en veulent point.

L'extrait de sa racine est rouge : cette même racine, réduite en poudre bouillie dans l'eau et passée à travers un linge, donne, suivant Haller, une belle couleur de kermès.

1273. 385. 1. *Syringa vulgaris*, le Lilac. Cet arbre s'est naturalisé en France : il se trouve dans les haies, et donne en mai des fleurs purpurines.

Sa semence passe pour astringente et anti-scorbutique : on l'emploie en poudre et en décoction, mais on s'en sert rarement.

Les vaches mangent ses feuilles.

Ses fleurs font un très-joli effet au printemps dans les haies et les bosquets.

1274. 386. 1. *Tamus communis*, le Seau Notre-Dame, le Tamier, la Racine des femmes battues, la Racine-Vierge, la Couleuvrée noire. Elle croît dans les haies et les buissons des bois, et donne en juin et juillet des fleurs d'un blanc sale.

La racine de cette plante est résolutive et vulnéraire : le peuple l'emploie ordinairement pour les contusions et meurtrissures, qu'elle dissipe en peu de temps. On ratisse pour lors cette racine et on l'applique en cataplasme sur la partie meurtrie. Chomel dit avoir vu de bons effets de cette racine fraîche ainsi ratissée et appliquée comme du coton sur des meurtrissures violentes à la suite d'une chûte ou d'un coup, sur-tout au visage.

Ray prétend que la poudre de la racine, mêlée avec la fiente de vache et le vinaigre, forme un très-bon cataplasme pour la goutte ; Lobel assure que toute la plante est apéritive, qu'elle pousse avec violence les selles et les urines, et divise la lymphe épaissie dans les bronches du poumon ; elle est par conséquent utile dans l'asthme et dans quelques maladies de la poitrine.

On mange en salade les jeunes pousses de cette plante.

Le Tamier est composé de deux individus, l'un mâle et l'autre femelle : celui-ci porte, pendant l'été et l'au-

tomne, des fruits rouges rassemblés en groupes ; leurs feuilles sont d'un beau verd et d'une forme jolie.

Cette plante est grimpante ; elle paroît tous les ans comme la brione et repousse en mai ; on peut en couvrir des treilles en forme de portiques élevés.

1275. 387. 1. *Tanacetum vulgare*, la Tanaisie commune, l'Herbe aux vers, l'Horbe Sainte-Marie. Cette plante se trouve le long des prés et des rivieres ; il y en a beaucoup aux environs de Saint-Germain-en-Laye ; elle donne en juillet des fleurs jaunes.

Toute la plante a une odeur aromatique très-forte ; elle est vivace.

On met la Tanaisie autour des lits ou entre les matelats pour faire mourir les puces et punaises. Selon Dodart, cette plante étoit la base de l'eau que le ci-devant duc de Montausier composoit pour les rhumatismes ; les fleurs et les sommités ayant été infusées dans de l'eau-de-vie, on frottoit les endroits malades, puis on les fomentoit avec cette eau, qui réussissoit souvent.

La Tanaisie fortifie l'estomac, en corrige les âcretés, tue les vers ; elle est encore apéritive, hystérique et céphalique ; elle enleve les obstructions et nettoie les conduits de l'urine. On se sert de ses feuilles et de ses fleurs en infusion, en décoction et en substance. Le suc se donne à la dose de deux gros avec l'eau de plantain dans les fievres intermittentes ; et leur infusion dans le vin est, suivant Cœsalpin, très-bien indiquée dans les suppressions menstruelles. Cette plante convient aussi dans l'hydropisie, la jaunisse et les pâles couleurs.

Quelques-uns recommandent la conserve de ses fleurs dans les vertiges et l'épilepsie : les feuilles fraîches de Tanaisie, pilées et appliquées sur le nombril, préviennent l'avortement. Hercule de Saxe employoit efficacement le suc de Tanaisie pour les gerçures des mains ; on s'en sert pour les dartres et la teigne ; en cas de rhumatisme, on distille les sommités de Tanaisie avec l'eau-de-vie ; l'esprit qu'on en tire est pénétrant ; il faut en bassiner les parties affligées. Ce même

esprit passe aussi pour être très-bon dans l'hydropisie; on recommande sur-tout, pour bassiner les jambes des hydropiques, la décoction de la feuille entiere de Tanaisie mêlée avec la lie de vin et le jus d'hyeble; on fait boire en même temps aux malades trois ou quatre onces de suc de Tanaisie en plusieurs verres de son infusion théiforme. Cette boisson est utile dans les fievres malignes et dans les maladies du bas-ventre : on pile les feuilles de cette plante, on y mêle du beurre frais, on les applique ensuite en cataplasme sur les fractures et entorses. La semence de Tanaisie s'emploie, en Lorraine, en guise de *semen contra*, et produit le même effet. On donne les fleurs de Tanaisie comme contre-vers aux animaux à la dose de deux gros.

Dans le Nord, on se sert de cette plante pour assaisonner les alimens; on l'ajoute aux gâteaux pour donner du goût.

Les vaches et les moutons mangent la Tanaisie, dont tous les autres bestiaux ne veulent point.

Dans la Finlande, on retire de cette plante une couleur verte.

1276. 388. 1. *Taxus baccata*, l'If ordinaire. Il se trouve dans les haies et les buissons : il fleurit en mai; ses fleurs mâles sont de couleur de safran; ses fleurs femelles sont vertes.

L'If, à cause de ses feuilles qu'il conserve en hiver, convient dans les bosquets de cette saison; on le taille au ciseau. Anciennement on se plaisoit, en Angleterre, de tailler l'If en toutes sortes de figures. On fait encore avec les Ifs des palissades; ils font très-bien dans les remises : leur fruit y attire les oiseaux, qui, d'ailleurs, profitent de l'abri de ces arbres pendant l'hiver. Le bois des Ifs est très-dur et très-pliant : il prend un fort beau poli; il est d'une très-belle couleur rouge; il n'y a point de bois qui ressemble plus au bois des isles, que celui-là.

On prétend que les feuilles et les fleurs de l'If sont un poison, et que ses fruits causent la dyssenterie à ceux qui en mangent. Cependant nous en avons beaucoup mangé dans notre jeunesse sans nous ressentir d'aucun mauvais effet. En 1763, on s'est apperçu à

Bois-le-Duc, en Hollande, de l'effet funeste de cet arbre sur des chevaux : il en étoit entré plusieurs dans un verger de cette ville ; ils mangerent des branches d'If, et quatre heures après, sans aucun autre symptôme que des convulsions qui durerent une ou deux minutes, ils tomberent morts l'un après l'autre.

Jules César, dans ses commentaires, dit que Cativulus, roi des Eburoniens, s'empoisonna avec le suc d'If. Le P. Schott, jésuite, assure que si l'on jette de l'If dans de l'eau dormante, les poissons en sont tout étourdis, en sorte qu'on peut les prendre à la main. Claudius Drusus a fait publier, dans Rome, que le suc de l'If étoit le véritable antidote de la vipere ; nos anciens médecins se servoient souvent d'un venin pour en combattre un autre.

J. Bauhin a observé la vertu narcotique de l'If sur les bestiaux ; il cite, dans son Histoire des Plantes, le fait d'un âne mort subitement au village d'Oberentzingen pour avoir mangé de l'If ; Villars, botaniste de Grenoble, rapporte qu'un de ses chevaux, qui avoit brouté quelques brins d'If à la montagne, tomba mort au bout de deux heures sans éprouver aucun symptôme apparent ; Baudin et Henon, de l'école vétérinaire de Lyon, ont fait manger six onces de feuilles d'If à un cheval, il tomba mort sans convulsion une heure après ; la même dose, donnée à un mulet qui avoit mangé du foin, ne produisit aucun symptôme pendant quatre heures, si on en excepte l'évacuation et l'éjaculation ; après cinq heures, l'animal tomba mort sans éprouver ni convulsion ni météorisme. On en fit l'ouverture ; les feuilles d'If se trouvoient mêlées dans le ventricule avec le foin ; elles avoient encore leur forme et leur couleur ; on apperçut sur les intestins grêles quelques taches ou échymoses de la grandeur de l'ongle. Un autre cheval, soumis à la même épreuve, mangea une double dose de feuilles d'If. On lit dans l'ancienne Encyclopédie, au mot *If*, que des animaux ont mangé sans inconvénient des fruits de cet arbre ; quelques oiseaux en font aussi leur nourriture : en Angleterre, on donne de ces mêmes fruits aux pourceaux ; au rapport de Lobel. Un particulier de Montbart, en

Bourgogne, ayant conduit sur un âne des plantes au jardin du roi, lit-on dans la même Encyclopédie, au mois de septembre 1751, attacha son âne dans une arriere-cour, où il y avoit une palissade d'Ifs; pendant que le conducteur s'occupoit à transporter les plantes qu'il apportoit, l'animal, qui étoit pressé de la faim, brouta des rameaux d'Ifs qui étoient à sa portée, et lorsque le conducteur revint prendre l'âne pour le mettre à l'écurie, il le vit tomber par terre et mourir subitement. Huzard, vétérinaire, dit avoir appris, pendant son séjour en Allemagne, qu'un détachement de l'armée de Sambre et Meuse y avoit perdu quelques chevaux pour avoir brouté de l'If pendant la nuit le long d'une haie à laquelle ils étoient attachés. Suivant les expériences et les observations de Viborg, danois, qu'il seroit trop long de rapporter ici, il paroît démontré que l'If est un poison violent et mortel pour les animaux, quand on le leur donne seul; mais il est à remarquer que ce poison perd toute sa force par son mélange avec d'autres fourrages, et qu'on pourroit, en augmentant successivement la dose, amener peu à peu les animaux à le manger presque seul.

1277. 389. 1. *Teucrium botrys*, le Botrys, la Germandrée laciniée. On en trouve dans les endroits cultivés: cette plante donne en juin et juillet des fleurs de couleur rouge.

Elle a une odeur agréable, vineuse, aromatique, cependant elle n'est pas employée; elle pourroit remplacer le marum dans l'asthme convulsif et les maladies nerveuses en infusion dans le vin, car elle communique peu de vertus à l'eau.

1278. 9. 2. *Teucrium chamæpithys*, la Germandrée ivette; la petite Ivette. On en rencontre dans les champs cultivés: elle donne en mai, juin et juillet des fleurs jaunes.

On emploie les feuilles de cette plante en décoction, en infusion et en poudre. Tous les auteurs se rapportent à regarder l'Ivette comme apéritive, vulnéraire, hystérique, céphalique et acerbe, propre à rétablir les mouvemens des liqueurs et à dissoudre le sang caillé intérieurement; elle dissipe les causes de la goutte, et

convient, par cette raison, dans cette maladie. Dans la paralysie, les rhumatismes et les tremblemens, on fait prendre un gros de sa poudre avec autant de celle des feuilles de Germandrée, délayées dans un verre de vin rosé, tous les matins pendant un mois, ou bien deux gros de l'extrait de ces mêmes plantes avec une ou deux gouttes d'huile de canelle en bol: ces remedes sont aussi très-bons pour la goutte. L'Ivette, macérée dans l'eau froide ou infusée dans l'eau chaude, est également bonne pour la sciatique et pour la goutte; elle convient dans la jaunisse, l'hydropisie et les obstructions des visceres.

On donne aux animaux la poudre de ses feuilles à la dose d'une demi-once dans une livre de vin blanc.

1279. o. 3. *Teucrium scorodonia*, la Sauge des bois, la Sauge des montagnes, la Germandrée sauvage. Elle est commune dans les bois, donne pendant tout l'été des fleurs d'un blanc sale.

Elle est amere, tonique, diurétique : on la recommande en infusion dans le vin blanc contre l'anasarque et l'hydropisie.

1280. o. 4. *Teucrium scordium*, la Germandrée d'eau, le Scordium, le Chamarras. On en rencontre dans les endroits marécageux : cette plante donne en été des fleurs rouges.

Le Scordium est placé dans la classe des médicamens diaphorétiques et alexiteres ; il est aussi classé parmi les vermifuges. Ces propriétés le rendent utile dans les fievres malignes, et principalement dans les petites véroles ; on vante son efficacité contre la goutte : les phthysiques en font usage avec succès pour favoriser l'expectoration et pour arrêter les progrès de la suppuration des poumons. On prescrit le Scordium en substance depuis un demi-gros jusqu'à un gros, en décoction et en infusion, à la dose d'une poignée par livre de liqueur. Tous les praticiens le regardent comme un excellent anti-styptique : aussi l'emploie-t-on avec succès pour prévenir et guérir la gangrene.

Nous avons rapporté, dans notre *Traité historique des Plantes de la Lorraine*, un exemple de la guérison

d'une jambe gangrenée et sphacelée, opérée par le moyen du Scordium.

On trouve, dans les boutiques, une eau distillée du Scordium, une teinture, un extrait, une conserve et un syrop : l'eau distillée se prescrit depuis trois jusqu'à six onces, et la teinture depuis un demi-gros jusqu'à deux gros, dans les juleps et les potions cordiales, diaphorétiques et anti-vermineuses; on ordonne l'extrait à la dose d'une demi-once, et la conserve à celle d'une once pour faire suer. Cette conserve convient à ceux qui crachent des matieres purulentes; on l'emploie utilement dans la jaunisse et la suppression des menstrues. On prépare encore un vin et un vinaigre dans lesquels on fait infuser le Scordium; on le donne depuis quatre onces jusqu'à six pour faire suer et pousser les urines; ce qui le rend propre pour l'hydropisie; on ne donne qu'une once de syrop dans toutes les maladies.

On emploie le Scordium extérieurement dans les lotions avec la petite absynthe et la petite centaurée. On fait des fomentations avec ces herbes, et on les applique en cataplasme sur les parties menacées de gangrene.

On fait infusèr pour les chevaux deux poignées de Scordium dans une livre et demie d'eau, pour un breuvage, ou bien on le leur donne en poudre à la dose d'une once. Cette plante est inutile dans les prairies, mais dans les pâturages, les chevres et les moutons la mangent, elle communique à leur lait une odeur d'ail. Les vaches, les chevaux et les cochons n'en veulent point.

1281. o. 5. *Teucrium chamædrys*, la Germandée officinale, le petit Chêne, le Calamendrier, l'Herbe-des-fievres. On en trouve dans les endroits secs et arides; elle donne pendant tout l'été des fleurs rouges disposées par trois.

Les propriétés de la Germandrée sont à-peu-près les mêmes que celles de la petite centaurée : on l'ordonne dans les maladies du foie, de la rate, dans la suppression des mois et des urines; dans les pâles couleurs et la jaunisse, dans les fievres intermittentes les plus opiniâtres, dans le commencement de l'hydropisie, dans

le scorbut même et la goutte. La Germandrée réussit également, soit en poudre et en infusion, soit en décoction et en extrait. Chomel assure avoir vu des fievres qui avoient résisté au quinquina, céder à la Germandrée et à la petite centaurée, mêlées ensemble et prises en infusion dans le vin blanc. Vesale rapporte que Charles V passant par Gênes, les médecins, lui conseillerent la décoction de Germandrée, comme un grand remede pour la goutte: depuis ce temps on a coutume de la prescrire pour la même maladie, en infusion coupée avec le lait. La décoction de Germandrée prise avec un peu de miel commun écumé chaudement comme un bouillon, est un très-bon remede pour la vieille toux, sur-tout pour les personnes d'un tempérament froid et humide. Dans l'Egypte, on ne se sert d'autres remedes pour les maladies scrophuleuses et les différentes fievres, que de l'infusion de cette plante en guise de thé. L'extrait de Germandrée se donne à la dose d'un gros, et on fait prendre son infusion aux chevaux, à la dose d'une poignée dans du vin blanc.

1282. Q. 6. *Teucrium montanum*, la Germandrée des montagnes, le Polium. Cette plante croît sur les montagnes de Fontainebleau, à Compiegne, à Senlis; elle donne en juin et juillet des fleurs d'un blanc sale.

Elle est amere, tonique, diurétique; on la recommande en infusion dans du vin blanc contre l'anasarque et l'hydropisie.

1283. [illegible] *Thalictrum minus*, le petit Pigamon. On en trouve au bois de Boulogne; il donne en juillet des fleurs d'un blanc jaunâtre.

1284. Q. 12. *Thalictrum flavum*, la Rhue des bois, le Pigamon jaune, le Thalictron. Cette Rhue est commune dans les prés humides; elle donne en juillet des fleurs jaunes.

1285. Q. [illegible] *Thalictrum lucidum*, le Pigamon luisant. Il croît communément sur les montagnes à Plaisance; il donne en juillet des fleurs jaunes.

La racine de la seconde espece des trois du même genre a un goût un peu amer et désagréable; ses semences sont [illegible] ameres; on attribue aux racines une vertu vulnéraire, diurétique et purgative, aux se-

mences une vertu astringente; et aux feuilles une qualité purgative. La médecine emploie cette plante intérieurement et extérieurement; ses feuilles en infusion à la dose d'une poignée conviennent dans les bouillons laxatifs et émolliens; sa racine ne purge suffisamment qu'autant qu'on l'emploie à la dose d'une once. On conseille comme un astringent très-bon le suc des fleurs depuis la dose d'une once jusqu'à deux. On prétend que rien n'est meilleur pour arrêter l'hémorragie du nez, que sa semence en poudre en guise de tabac. Cette même semence pulvérisée est encore excellente pour saupoudrer les ulceres, elle les mondifie et les desseche. On prescrit aux animaux la décoction des feuilles à la dose de deux poignées sur une livre et demie d'eau. Elle est peu utile dans les prairies, elle plaît néanmoins aux bestiaux.

Les racines et les feuilles de Pigamon donnent une teinture jaune propre aux laines. On peut décorer de cette plante les pleins bois des petits bosquets.

1286. 391. 1. *Thesium linophyllum*, le Thesion à feuilles de lin. Il donne tout l'été des fleurs blanches. On en trouve sur les montagnes seches et arides.

1887. o. 2. *Thesium alpinum*, le Thesion des Alpes. Il croît communément à Fontainebleau, du côté de Chailly, et donne pendant tout l'été des fleurs blanches.

1288. 392. 1. *Thlaspi arvense*, la Monnoyere, le Tabouret des champs. Il se trouve dans les champs; il donne pendant tout l'été des fleurs blanches.

Il est anti-scorbutique; on l'applique extérieurement sur les parties affectées de rhumatisme. La vapeur qui s'éleve de ces plantes entassées passe pour éloigner les insectes; sa semence exprimée fournit une huile bonne à brûler. Cette plante est inutile dans les prairies, mais non pas entièrement dans les pâturages, les vaches, les chèvres et les cochons en mangent, les moutons et les chevaux n'en veulent point.

1289. o. 2. *Thlaspi campestre*, la Bourse-de-Judas, le Thlaspi champêtre; on en trouve sur les bords des chemins et fossés. Elle donne en mai et juin des fleurs blanches.

1290. o. 3. *Thlaspi perfoliatum*, le Thlaspi perfolié.

On en trouve dans les endroits cultivés; il donne en mars et avril des fleurs blanches.

Le Thlaspi numéro 1289 est inutile dans les prairies, les moutons et les chevaux n'en veulent point, les vaches n'y touchent que rarement, les chevres et les cochons sont les seuls qui en mangent; il en est à-peu-près de même de la présente espece.

1291. o. 4. *Thlaspi bursa pastoris*, la Bourse-de-pasteur. On en trouve en grande quantité dans les endroits cultivés; elle donne pendant tout l'été des fleurs blanches.

Cette plante est vulnéraire, astringente et rafraîchissante, elle convient dans toutes les hémorragies et même dans les diarrhées et les dyssenteries; on la prescrit à la dose d'une poignée bouillie et infusée dans de l'eau ou dans du vin rouge, son suc clarifié à la dose de quatre à six onces, et ses feuilles seches, en poudre, à la dose d'un gros : on les fait aussi entrer dans les bouillons, décoctions et lavemens propres contre toutes ces maladies. Plusieurs médecins la regardent comme spécifique dans le pissement de sang. On assure que la Bourse-de-pasteur est fébrifuge. On prétend que cette plante pilée introduite dans les narines, et appliquée sur la nuque du cou et sous les aisselles, arrête le saignement de nez. La Bourse-de-pasteur réduite en cataplasme avec un peu de vinaigre, ou pilée avec du plantain, et appliquée sur la région du pubis, est un excellent remede pour les regles trop abondantes. On applique cette plante sur les plaies récentes, pour arrêter le sang, et prévenir les inflammations. On donne aux animaux le suc à la dose d'une demi-livre, la poudre à la dose d'une demi-once, et la décoction à celle d'une poignée sur une livre d'eau.

Il y a une espece de Thlaspi qui donne un très-mauvais goût à la chair et au lait des vaches, et ce goût se communique au beurre et au fromage; le remede à cet inconvénient est de laisser pendant huit jours à l'étable les bestiaux qui ont mangé de la plante, et de leur donner du foin pur; bientôt le mauvais goût se dissipe.

On emploie la semence du Thlaspi dans la thériaque. On peut regarder cette semence comme salivante. Tous les Thlaspi sont annuels.

1292. 393. 1. *Thymus serpillum*, le Serpolet. On en trouve sur les côteaux ; il donne pendant tout l'été des fleurs rouges.

Le Serpolet est âcre, amer, styptique et odorant ; on lui attribue une vertu céphalique, stomachale, antihystérique et apéritive ; il est aussi emmenagogue et convient dans les obstructions de la matrice. Paracelse, Hartmann et Mynsicht recommandent l'eau de Serpolet pour la guérison des cathares ou fluxions : on vante beaucoup son infusion théiforme dans les vieux rhumes. Plusieurs médecins conseillent la conserve de Serpolet pour l'épilepsie ; d'autres préferent son huile essentielle et l'eau distillée de ses fleurs pour la même maladie. Tournefort assure qu'un gros de la poudre de Serpolet est diurétique ; Ray rapporte que l'esprit de Serpolet est merveilleux pour faire recouvrer la parole aux apoplectiques.

Les chevres et les moutons le mangent, les cochons n'en veulent point ; il plaît beaucoup aux lapins et aux abeilles.

Le Serpolet s'étend sur la surface des terres légeres, détruit peu à peu les autres plantes ; mais on le détruit lui-même en répandant du fumier : ce moyen de rendre les terres des prés fertiles est de tous le plus assuré et le plus propre à écarter les plantes inutiles et nuisibles.

1293. o. 2. *Thymus acinos*, le petit Basilic sauvage, le Thym champêtre. Il donne pendant tout l'été des fleurs rouges : on en trouve dans les lieux secs et arides.

Les chevaux, quelquefois les vaches et les moutons le mangent, les cochons n'en veulent point.

1294. o. 3. *Thymus alpinus*, le Thym des Alpes. Il donne en juillet et août des fleurs rouges.

On en trouve à Fontainebleau, sur la roche de Cuvier, à côté de la Belle-Croix. Il ne differe que très-peu du précédent.

1295. 394. 1. *Tilia europaea*, le Tilleul d'Europe. Il est commun dans les forêts : ses fleurs sont d'un blanc sale.

Les feuilles et les fleurs de Tilleul sont en usage en

médecine, sur-tout la derniere; on en tire l'eau *par la* distillation; on en prépare une conserve, et par le secours de la fermentation, on en obtient un esprit qu'on conseille à la dose de douze ou quinze gouttes. Cet esprit est très-bon pour tirer la teinture des plantes céphaliques. On recommande, dans l'hydropisie, la décoction du bois de cet arbre, principalement celui de ses jeunes poussés de deux ans. Pour cet effet, on met une poignée de ce bois coupé menu dans deux pintes d'eau bouillante; on le réduit à chopine, et on le donne aux malades en deux ou trois prises, après l'avoir passée. La dose de l'eau distillée et celle de la conserve sont d'une once. On vante toutes ces préparations dans l'épilepsie, la paralysie et les vertiges. Les fleurs de cet arbre, pulvérisées, font partie de la poudre de guttete et de quelques autres remedes anti-épileptiques. On attribue aux feuilles de Tilleul une vertu apéritive et emmenagogue: suivant plusieurs auteurs, les charbons de Tilleul, pris à la dose d'un demi-gros, appaisent les ardeurs d'urine; Ettmuller prétend que dans le tenesme l'application extérieure en fomentation, faite avec la décoction des feuilles de Tilleul, fait très-bien; Simon Pauli prescrit, comme un excellent remede pour la brûlure, le mucilage tiré de l'écorce moyenne du Tilleul, fait avec l'eau de plantain. Les bayes ou fruits de Tilleul sont propres à arrêter toutes sortes d'hémorragies et de cours de ventre.

Quand on prescrit aux animaux la poudre des fleurs de Tilleul, c'est, pour l'ordinaire, à la dose d'une demi-once.

Les fleurs de Tilleul, dont les abeilles sont fort friandes, leur donnent la dyssenterie.

En faisant des incisions à cet arbre, on en tire un suc abondant qui pourroit, par des ébullitions et des clarifications répétées, former une espece de sucre.

Le bois de Tilleul est blanc, léger, un peu tendre, liant et peu sujet aux vers: les ouvriers le confondent souvent avec le bois blanc. Les tourneurs et les sculpteurs en font un grand usage, d'autant qu'il se travaille facilement; les menuisiers l'emploient en quantité d'en-

vrages legers ; il sert à couvrir l'impériale des carosses ; on en fait la carcasse, le couvercle, la planche, la barre et les claviers des clavessins ; c'étoit de ce bois qu'étoient les semelles des soques que portoient certains religieux ; on les emploie pour les talons des souliers d'homme. Les tables de Tilleul sont recherchées par les ouvriers en cuir, parce que ce bois n'émousse pas leurs tranchets. A Strasbourg, on fait les petits balais à chasser les mouches avec ses jeunes branches ; lorsqu'elles sont beaucoup plus petites, elles sont propres pour faire les cribles des vans et autres ouvrages grossiers de vannerie. Son charbon est employé pour la poudre à canon : on fait avec son écorce des cordes à puits d'usage à Paris, et les cabas dans lesquels on nous apporte la poix de Bourgogne. Guettard soupçonne, à la flexibilité de ses fibres, qu'elles pourroient soutenir l'apprêt nécessaire pour faire du papier.

1296. 395. 1. *Tillæa aquatica*, la Tillée d'eau. Elle donne en juillet des fleurs d'un blanc sale, a quatre divisions ; elle est commune dans les marais de la forêt de Fontainebleau.

1297. 0. 2. *Tillæa muscosa*, la Mousse grasse, la Tillée mousseuse. Elle donne en juin des fleurs d'un blanc sale, a trois étamines : on en trouve dans les bois sabloneux et découverts.

1298. 396. 1. *Tordylium maximum*, le grand Tordyle. Il donne en juin et juillet des fleurs jaunâtres, et se trouve à Fontainebleau, sur la côte Champagne, près Thomery.

Les semences de Tordyle des boutiques passent pour être carminatives et diurétiques ; celles du grand Tordyle doivent avoir à-peu-près les mêmes propriétés, mais elles sont inusitées.

1299. 397. 1. *Tormentilla erecta*, la Tormentille tubéreuse. Elle donne en été des fleurs jaunes : on en trouve dans les bois sabloneux et élevés.

La Tormentille est vulnéraire, astringente, et propre, par conséquent, à arrêter les cours de ventre, les hémorragies et les fleurs blanches : on fait usage de sa racine dans les tisannes et décoctions astringentes,

depuis la dose d'une demi-once jusqu'à une once par une ou deux pintes d'eau, ou en substance et en poudre, depuis un demi-gros jusqu'à un gros, incorporée avec la conserve de rose ou mêlée avec quelque opiat astringent. L'extrait de cette racine est propre dans toutes sortes d'hémorragies, à la dose de deux gros au plus. Quelques auteurs assurent que cet extrait est alexitere ; ils prétendent qu'il convient dans les fievres malignes accompagnées de dévoiemens, dans les hémorragies et les dyssenteries. Cette racine s'emploie encore extérieurement ; on la met en poudre et on en répand sur les ulceres, qu'elle desséche et cicatrise : cette même poudre, appliquée sur le panaris, le guérit promptement, à ce que disent quelques auteurs ; on prétend que le gargarisme fait avec la décoction de la racine, soulage beaucoup dans le mal de dents.

Quand on prescrit la racine de Tormentille aux animaux, c'est en poudre, à la dose d'une demi-once.

1300. 398. 1. *Tragopogon pratense*, la Barbe-de-bouc, le Barbouquin, le Salsifix des prés, le Ricochet. On en trouve dans les prés : elle donne en mai et juin des fleurs jaunes.

On prétend que cette plante est apéritive et dépurative ; on en mange, dans le nord, les jeunes pousses, les feuilles et les racines : ces dernieres doivent être enlevées de terre avant la pousse des feuilles ; leur goût approche de celui des salsifix des jardins.

Elle est inutile dans les prés, car elle seche difficilement, mais elle est bonne dans les potagers.

Tous les bestiaux la mangent, sur-tout les cochons, mais rarement les chevres.

1301. o. 2. *Tragopogon porrifolium*, le Salsifix des jardins, le Salsifix à feuilles de poireaux. On en trouve dans les bas prés : on le cultive dans les jardins ; il donne en juin des fleurs rougeâtres.

Les racines fournissent, de même que celle de Scorsonere, une nourriture légere et saine.

1302. o. 3. *Tragopogon undulatum*, le Salsifix ondulé. On en trouve dans les bas prés : il donne en juin des fleurs jaunes.

1303. 399. 1. *Trapa natans*, la Châtaigne d'eau, la Macre

Macre flottante, la Corne, le Saligot. Elle donne en juillet des fleurs blanches : on en trouve dans les eaux stagnantes à Versailles, dans le bassin du chariot embourbé, au bout du tapis verd.

Les Chinois sont si persuadés de l'utilité de cette plante, qu'ils la multiplient par-tout où il y a de l'eau ; toute la culture consiste à jetter les fruits de la Macre flottante, à la fin de l'automne, dans un endroit où l'eau soit peu profonde ; on choisit de préférence les endroits où l'eau est claire avec une bonne exposition au midi.

Son fruit est un peu nourrissant et astringent ; il contient du sucre et de l'amidon ; le peuple le mange cuit à l'eau ou sous la cendre : les Macres séchées et réduites en farine, font une très-bonne bouillie, mais on n'en peut pas faire du pain ; elles peuvent servir à la nourriture des oies, des canards, et fournissent un bon fourrage pour les bestiaux.

Nous avons publié une dissertation très-intéressante sur cette plante dans notre *grande collection générale et économique des trois regnes*. Voyez cette collection.

1304. 400. 1. *Trifolium hybridum*, le Trefle hybride. Il donne en mai et juin des fleurs rouges : on en trouve à Fontainebleau et à Palaiseau.

1305. o. 2. *Trifolium repens*, le Trefle blanc rampant, le Triolet. Il croît dans les prairies : il donne, pendant tout l'été des fleurs blanches ; il y en a une variété à fleurs rouges.

Les fleurs sont astringentes ; on les emploie contre les pâles couleurs.

Cette plante est un excellent pâturage ; les vaches, les chevres, les moutons, les chevaux la mangent, mais elle est très-nourrissante ; et si on laisse les bestiaux trop long-temps dans un champ de Trefle, ils enflent et peuvent périr.

1306. o. 3. *Trifolium subterraneum*, le Trefle enterré. Il donne en mai et juin des fleurs d'un blanc sale : on en trouve le long de la route de Versailles, entre Ville-d'Avray et le rendez-vous de la chasse.

1307. o. 4. *Trifolium rubens*, le Trefle rouge. Il donne en juin et juillet des fleurs rouges formant un

épi oblong : il croît dans la forêt de Senart, du côté des hermites.

Cette plante, par la longueur de ses épis, mériteroit une place distinguée dans nos parterres.

1308. o. 5. *Trifolium pratense*, le Trefle des prés. On le trouve dans les prés gras : il donne pendant tout l'été des fleurs rouges.

L'infusion des fleurs de Trefle est d'une saveur amere et astringente : on la recommande contre la toux catharrale et les pâles couleurs ; le Trefle est un pâturage excellent, mais il faut avoir la précaution de n'y mettre les bestiaux que lorsqu'ils sont déjà un peu rassasiés ; on ne les y laisse que peu de temps, et on les mene ensuite sur des côteaux. Si on leur donne le Trefle dans l'étable, il faut le mélanger avec la paille, autrement cette nourriture procure bientôt aux animaux tous les symptômes de la phtysie ; les chevaux deviennent sujets à des vertiges qui peuvent être mortels, si on n'y remédie pas promptement par des saignées, des boissons rafraîchissantes, des lavemens, des vésicatoires appliqués aux deux fesses, etc. ; les moutons périssent de gras-fondu ou d'autres maladies ; ils enflent et peuvent mourir de ce dernier accident. Le Trefle les engraisse promptement ; mais on prétend qu'elle rend la graisse jaunâtre, quoique de bon goût ; cette herbe ne dure pour l'ordinaire que trois ans, elle seche plus difficilement que la luzerne, mais sa culture est plus communément suivie du succès. Les terres douces, grasses, et humides, sur-tout si on a la facilité de les arroser, sont celles qui lui conviennent le mieux. Cette plante donne encore une teinture verte.

1309. o. 6. *Trifolium ciliosum*, le Trefle cilieux. Il donne en juillet des fleurs rouges : on le trouve à Fontainebleau, sur les bords des bois de la plaine de la Glandée.

1310. o. 7. *Trifolium Alpestre*, le Trefle des Alpes. Cette plante donne en juillet et août des fleurs rouges. On en trouve à Chaville, garenne de Sevres, à Fontainebleau et ailleurs.

1311. o. 8. *Trifolium flexuosum*, le Trefle courbe. On en trouve dans les prés montueux ; il fleurit en mai et juin, ses fleurs sont rouges.

1312. o. 9. *Trifolium incarnatum*, le Trefle incarnat. Il est annuel, et croît dans les prés: on en trouve aux environs de Vaugirard, au Plessis-Piquet, et dans d'autres endroits; il donne en juin des fleurs rougeâtres.

1313. o. 10. *Trifolium ochroleucum*, le Trefle jaunâtre. Il est vivace, et donne en juin et juillet des fleurs d'un jaune pâle, croît dans les prés; on en trouve à Villegenis, à Bievre, à Palaiseaux.

1314. o. 11. *Trifolium angustifolium*, le Trefle à feuilles étroites. Il donne en juillet et août des fleurs d'un jaune pâle: il croît naturellement dans les prés; on en rencontre à Palaiseaux.

1315. o. 12. *Trifolium dipsacum*, le Trefle en forme de chardon-à-bonnetier. Il est annuel, croît sur les bords des bois et étangs: on en voit à Marcoussis; ses fleurs qui paroissent en juillet, sont d'un rouge pâle.

1316. o. 13. *Trifolium arvense*, le Trefle des champs, le Pied-de-lievre. Il est annuel, fleurit tout l'été, d'une couleur rougeâtre, et se plaît dans les bois et les champs.

Les chevres mangent cette plante, elle est néanmoins peu utile dans les pâturages; sa graine, mêlée avec le froment, donne un pain mat, couleur de roses.

1317. o. 14. *Trifolium gracile*, le Trefle grêle. Il est annuel, croît dans les bois secs et arides: on en voit à Vincennes; ses fleurs sont rougeâtres et s'épanouissent en juillet.

1318. o. 15. *Trifolium scabrum*, le Trefle dur. On en rencontre dans les lacunes de la plaine du Point-du-Jour et du bois de Boulogne; ses fleurs sont rougeâtres et s'épanouissent en juin.

1319. o. 16. *Trifolium striatum*, le Trefle strié. Il croît annuellement dans les bois secs et les pâturages; ses fleurs sont de la même couleur que celles du précédent, et paroissent dans le même temps.

1320. o. 17. *Trifolium fragiferum*, le Trefle fraise. Il se trouve dans les prés secs, donne en été des fleurs rouges; il s'en trouve une variété à fleurs blanches.

Les vaches mangent cette plante, sur-tout lorsqu'elle est verte; ainsi quoique peu utile dans les prairies, elle

est bonne dans les pâturages; il est même des pays où on en fait des prairies artificielles.

1321. o. 18. *Trifolium montanum*, le Trefle des montagnes. Il se plaît sur les montagnes, ainsi que son nom l'indique, donne en juillet des fleurs d'un blanc sale, on en trouve à Fontainebleau, du côté de Chailly.

C'est un bon pâturage, les vaches, les chevres, les moutons et les chevaux en mangent.

1322. o. 19. *Trifolium agrarium*, le petit Trefle jaune, le Timothy. Il donne en juin et juillet des fleurs jaunes, on en rencontre dans les bois sabloneux.

Il fournit une excellente nourriture pour les bestiaux; les vaches, les chevres, les moutons et les chevaux en mangent.

1323. o. 20. *Trifolium spadiceum*, le Trefle rameux. Il fleurit tout l'été en jaune: on le rencontre dans les bois montueux.

1324. o. 21. *Trifolium aureum*, le Trefle doré. Il est annuel, donne en juillet des fleurs jaunes: on en trouve dans les prés humides.

1325. o. 22. *Trifolium procumbens*, le Trefle nain. Ses fleurs jaunes s'épanouissent en avril et mai: on en trouve dans les champs sabloneux.

1326. o. 23. *Trifolium filiforme*, le Trefle en forme de filet. On en trouve dans les prés; il y fleurit en juillet et août.

En général tous les Trefles contiennent abondamment le principe muqueux nutritif. Le Trefle des prés et celui des montagnes conviennent le mieux pour les prairies artificielles; mais il faut prendre garde que les bestiaux n'en mangent trop; nous ne pouvons assez le répéter, s'ils s'en rassasient souvent, cette plante, en occasionnant la plethore, leur procure des maladies graves, telles que les vertiges aux chevaux, la tympanite aux bœufs.

1327. o. 24. *Trifolium melilotus officinalis*, le Trefle melilot, le Melilot ordinaire. Il croît dans les champs cultivés, donne pendant tout l'été des fleurs jaunes.

1328. o. 25. *Trifolium melilotus alba*, le Melilot blanc. Il donne en juin et juillet des fleurs blanches: il est

bisannuel : on le trouve dans les champs cultivés, principalement dans ceux de Sevres.

1329. 0. 26. *Trifolium melilotus altissima*, le grand Melilot. Ses fleurs sont jaunes, et paroissent en juillet et août : on en trouve dans les forêts, à Montmorency, et notamment près l'étang de Mont-lignon.

On s'est très-peu accordé sur les propriétés du Melilot ; il réunit, à une odeur agréable, un principe muqueux un peu amer ; les anciens l'ont regardé comme émollient ; quelques modernes, conduits par l'analogie, n'ayant égard qu'à ses principes actifs, à l'esprit recteur qu'il contient, ont cru qu'il pouvoit plutôt irriter la fibre sensible, qu'adoucir et relâcher ; l'infusion de fleurs de Melilot étoit recommandée contre la colique, l'inflammation des intestins, la rétention d'urine, la tympanite, les fleurs blanches, mais on ne peut compter sur de semblables assertions, elles ne sont point le fruit d'une observation éclairée.

Tous les bestiaux mangent cette plante, qui plaît surtout aux chevaux. Il y a des pays où on en fait des prairies artificielles. Le grand Melilot sembleroit devoir être préféré pour cet usage. Les abeilles aiment beaucoup les fleurs de Melilot.

1330. 401. 1. *Triglochin palustre*, le Troschart des marais. On en trouve dans les prés marécageux ; il fleurit en août d'un blanc sale ; il est vivace.

Il plaît beaucoup à tous les bestiaux ; il leur fournit un pâturage d'une qualité excellente, mais peu abondant.

1331. 402. 1. *Trigonella monspeliana*, la Trigonelle de Montpellier. Elle est annuelle, donne en juillet des fleurs jaunes : on en trouve dans les plaines de Champigny, du Point-du-jour, au bois de Boulogne et autres endroits.

1332. 403. 1. *Trigonella fœnum-græcum*, le Fénu-grec le Senegré. On le cultive dans les champs et les prairies, sur-tout à Aubervillers, près Paris ; ses fleurs paroissent en juillet, sont d'un blanc sale.

On fait, en France, un grand commerce du Fénu-grec ; on envoie sa graine dans les pays étrangers, surtout en Hollande et en Angleterre. Cette graine réussit très-bien dans les rouges incarnats, qu'on prépare en

France; on la choisit nouvelle, bien nourrie et de la couleur la plus dorée.

La farine de Fénu-grec passe, en médecine, pour émolliente, résolutive, anodine, propre à résoudre et adoucissante; on la mêle avec d'autres farines résolutives dans les cataplasmes; elle dissipe la dureté des mamelles, appaise les douleurs de la sciatique et de la goutte. Sa décoction est aussi détersive qu'adoucissante; on l'emploie utilement dans les cours de ventre et la dyssenterie, dans les tranchées de colique et quand il y a ulcere dans les intestins. Tragus assure, sur le rapport de Pline, que la décoction de la farine de cette plante est utile aux phtysiques et dans les toux invétérées. Le mélange des semences du Fénu-grec est un grand ophtalmique: on ne prend gueres la décoction de cette plante par la bouche, mais seulement en lavement dans les maladies susdites et sur-tout dans les hémorrhoïdes. Il n'en faut donner qu'une demi-livre à-la-fois, afin que le malade le garde plus long-temps, car pour lors ce lavement est une fomentation intérieure. Les femmes de Provence se servent, pour l'ordinaire, de la poudre de Fénu-grec, dont elles saupoudrent un oignon ouvert cuit sous la cendre, pour appliquer sur le creux de l'estomac; elles s'en servent, disent-elles, pour guérir le *morfondement*, qui survient après de violens exercices, maladie dont Garidel et Rondelet ont parlé.

On donne la graine de Fénu-grec aux bestiaux, et sur-tout aux chevaux, pour les engraisser et leur donner de l'appétit.

1333. 404. 1. *Triticum æstivum*, le Bled d'été, le Froment d'été. Il est annuel, fleurit en juin: on le cultive aux environs de Paris.

1334. 0. 2. *Triticum hybernum*, le Bled d'hiver, le vrai Froment. Il est annuel et se cultive aux environs de Paris.

Le Froment est, de toutes les graines, le plus propre à faire du pain; aussi est-ce celui dont l'usage est le plus général; mais avant la fermentation, le Froment ne fournit qu'une pâte indigeste en bouillie, que les personnes dans la vigueur de l'âge ne digerent qu'avec peine, et qui cause aux enfans la constipation et les

obstructions. Galien rapporte qu'ayant mangé du bled cuit et assaisonné avec du sel, il sentit des douleurs d'estomac, auxquelles succéderent le dégoût, les douleurs de tête, l'obscurcissement de la vue et la crispation : des enfans, qui mangerent du bled, en furent très-malades, et deux en moururent, suivant l'observation de Victor. Le pain, desséché au feu et bouilli dans de l'eau, fournit une bonne boisson, qu'on appelle eau panée et très-convenable dans les maladies aiguës.

Chaptal a retiré, au moyen de l'acide nitreux, d'une once et demie d'extrait de farine, un gros et demi de superbes crystaux de sel acide figurés comme ceux de Sevres.

On fait avec du lait et de la farine de Froment de la bouillie aux enfans. Rouelle a observé que, pour rendre cette nourriture salutaire, il convenoit d'y employer le malt de Froment tel qu'il entre dans la composition de la bierre, c'est-à-dire, le grain germé, parce qu'il a subi une fermentation équivalente à celle qu'éprouve la pâte dont on fait le pain; on peut y suppléer en faisant rôtir la farine au feu. On connoît les autres usages de la farine pour la pâtisserie, les sauces des ragoûts, les pâtes, les fritures, etc.; on fait encore le vermicelle blanc et jaune, le kagna, les macarronis, la semoule et les pâtes.

Dans les temps de famine, on fait du pain avec du son : les Picards, en le faisant légérement bouillir dans de l'eau avec de la graine de houblon, puis fermenter dans des tonneaux avec de la levure, en préparent une boisson très-usitée dans le pays. Le malt de Froment est d'usage pour faire la bierre : on dit que sa farine, bouillie dans de l'eau, produit un aliment nourrissant : c'est peut-être le *far adoreum* que les Romains donnoient à leurs soldats. On retire, par la fermentation du Froment, une liqueur spiritueuse et très-enivrante. Le Froment est sujet à des maladies, la nielle et le charbon : la nielle, autrement la rouille, retrécit ou vuide les grains que l'on dit charbonés, lorsqu'ils ne contiennent qu'une poussiere noire. Le pain fait avec les grains ainsi dégénérés, est capable de procurer

différentes maladies, entr'autres les pesanteurs, les douleurs de tête, la diarrhée, les convulsions. Pour assainir ce mauvais bled, on le lave dans une lessive alkaline aiguisée par la chaux.

La partie amilicée ou nourrissante du Froment est presque incorruptible; trois onces de Froment fournissent environ une once trois gros d'amidon, que les amidonniers retirent par la putréfaction.

On se sert de la farine de Froment en médecine; elle ramollit, digere, adoucit et résout: on l'emploie en cataplasme: le suc qu'on en tire est détersif, adoucissant et un peu laxatif; on en fait usage en décoction et en lavement; il entre fréquemment, pour les animaux, dans les médicamens béchiques, adoucissans.

La décoction du son rafraîchit les chevaux; les bestiaux mangent le bled en herbe; le son fournit une très-bonne nourriture aux moutons pendant l'hiver, ils mangent aussi les bales du Froment.

Le Froment ne s'emploie pas moins dans les arts et métiers, sa farine est d'usage pour faire la colle des vitriers, des relieurs. Le son sert à l'emballage des fayences, des émaux, des crayons de pastel, etc. Les amidonniers ont l'art d'en retirer l'amidon pour en faire l'empois et la poudre à poudrer les cheveux; la mie de pain sert aux dessinateurs pour enlever les coups de crayons mal donnés; la paille sert aux emballages et aux paillasses des lits; on l'emploie aussi pour les usages grossiers de vannerie, pour l'empaillage des chaises; on en fait pareillement des étuis, des tabatieres et d'autres ouvrages de broderie; elle prend fort bien la teinture: dans la Chine, on en fait du papier, on en couvre les maisons. Quand on brûle cette paille, les cendres qui en proviennent sont très-bonnes pour donner des sucs à la terre; on emploie aussi cette même paille en litiere; la litiere imprégnée de l'urine des bestiaux, est très-bonne pour les couches; elle fait aussi de très-bon fumier.

En parlant du Froment comme nourriture pour les bestiaux, nous avons oublié d'observer qu'on hache menue sa paille, et qu'on la leur donne ainsi hachée pour les nourrir.

1335. o. 3. *Triticum turgidum*, le Bled gonflé. On le cultive, de même que le précédent, aux environs de Paris; il fleurit en juin.

1336. o. 4. *Triticum junceum*, le gros Chiendent, le Froment à feuilles étroites. Il est sujet à l'ergot, de même que le seigle : il fleurit en juin; on en trouve dans les haies et les buissons.

1337. o. 5. *Triticum supinum*, le Froment des haies. Il fleurit en juillet et août, est vivace, et se trouve dans les haies et les buissons.

1338. o. 1. *Triticum repens*, le Chiendent des boutiques. Il fleurit en juin et est commun dans les lieux cultivés.

Le suc de Chiendent est un peu apéritif et diurétique; la racine et l'extrait ont les mêmes propriétés; dans la plupart des tisanes on y joint la racine. On peut réduire simplement la décoction du Chiendent en consistance de gelée, que l'on délaie ensuite dans l'eau pour la boisson des malades : les racines ont servi, dans les temps de disette, à faire du pain assez médiocre; l'herbe fournit un bon fourrage pour les bestiaux, excepté les cochons, car on suppose mal-à-propos que ces derniers creusent la terre pour en tirer les racines de Chiendent, tandis qu'ils ne cherchent que celles de scorsonere et de stachys. Les chiens mangent le Chiendent pour se faire vomir.

1339. o. 7. *Triticum caninum*, l'Elyme des chiens. Cette plante fleurit en juin, et se trouve dans les haies et buissons, dans les parcs de Saint-Cloud et de Saint-Maur.

1340. o. 8. *Triticum glaucum*, le Chiendent glauque ou couleur de verd-d'eau. Ce n'est, à proprement parler qu'une variété du précédent; il fleurit en juin, et se trouve le long des haies et dans les endroits cultivés.

1341. o. 9. *Triticum tenellum*, le Bled un peu tendre. Il fleurit en juin, et est commun dans les endroits secs et sur les murailles.

1342. 405. 1. *Tulipa sylvestris*, la Tulipe jaune, la Tulipe sauvage. Elle fleurit en juin, donne des fleurs un peu penchées jaunes : on en trouve dans le parc de Saint-Cloud.

Nous ne nous arrêterons pas ici à la Tulipe, avec d'autant plus de raisons que cette plante est plutôt destinée aux fleuristes qu'aux botanistes.

Nous en avons fait graver soixante variétés, et nous y joignons une dissertation sur leur culture.

1343. 406. 1. *Turritis glabra*, la Tourrette glabre, la Tourrette lisse. On en trouve dans les lieux sabloneux et caillouteux des bois; elle donne en juin des fleurs blanches.

1344. o. 2. *Turritis hirsuta*, la Tourrette velue. On en rencontre dans les bois secs et arides; elle donne en mai et juin des fleurs blanches.

Elle est inutile dans les pâturages, les vaches n'en veulent point.

1345. 407. 1. *Tussilago farfara*, le Pas-d'âne, le Tussilage, l'Herbe-Saint-Quirin, le Taconnet. Il donne en mars des fleurs jaunes: on en trouve dans les terreins gras.

Cette plante est adoucissante, propre pour faciliter l'expectoration, guérir le rhume et la plupart des maladies de la poitrine, qui reconnoissent pour cause des sérosités âcres et salées. Les feuilles et les fleurs sont en usage en médecine, principalement les fleurs; elles font la base de la plupart des tisannes pectorales; la dose est de deux pincées par pinte d'eau.

On en prépare un syrop simple, dont la dose est d'une once; le composé se fait avec les feuilles, les fleurs et les racines de cette plante, auxquelles on associe le capillaire et la réglisse: la dose est la même.

On fait aussi avec le Pas-d'âne une conserve et un extrait, dont la dose doit être d'une demi-once; l'eau distillée de ses fleurs se prescrit jusqu'à six onces.

Les feuilles de cette plante, fumées en guise de tabac, sont très-profitables aux asthmatiques. Boyle nous assure avoir guéri plusieurs phtysiques, en mêlant avec ses feuilles du soufre ou de succin en poudre. Du temps de Dioscoride, on faisoit recevoir aux personnes attaquées de ces maladies la vapeur de la décoction des feuilles de Tussilage. Muzel a voulu rétablir de nos jours cette méthode qui nous a paru très-bien fondée. Hellier,

médecin, a guéri, au rapport de Ray, plusieurs enfans hétiques, en ne leur donnant pour toute nourriture que des feuilles de Pas-d'âne cuites avec le beurre et la farine. Le suc de la même plante est propre, suivant quelques-uns, pour guérir la fievre quarte, si on le prend pendant quelques jours à la dose de trois ou quatre onces le matin à jeun.

On se sert encore du Pas-d'âne extérieurement : on fait avec ses feuilles un cataplasme qui convient dans les inflammations. Simon Pauli dit que Senert se servoit de la décoction des fleurs de Pas-d'âne dans du vin, pour les ulceres qui viennent aux jambes des hydropiques, et qui menacent de la gangrene; il associe à ces fleurs la myrrhe, le mastic et la litharge.

On donne aux animaux toute la plante en infusion à la dose d'une poignée sur une livre et demie d'eau.

1346. o. 2. *Tussilago petasites*, le Petasite, l'Herbe-aux-teigneux. Ses fleurs paroissent en mars, elles sont rouges, tachées de blanc : on en trouve autour du moulin de Chamontal, à un quart de lieue au-delà de Lusarche.

La racine de cette plante, qui est presque la seule partie d'usage en médecine, est sudorifique, résolutive et vulnéraire; les Allemands l'appellent anti-pestilentielle à cause de ses vertus : on s'en sert avec succès dans les fievres malignes et la petite vérole; elle fait expectorer dans l'asthme et la toux opiniâtre. Quelques-uns prétendent qu'elle est aussi diurétique et emménagogue : on l'emploie en décoction jusqu'à deux onces dans deux pintes d'eau, ou en infusion dans du vin blanc à la dose d'une once dans une chopine : on la prescrit aussi par demi-verre.

On prépare encore avec la même racine un vinaigre par infusion, qui, mêlé avec le suc de rhue et la thériaque, est un puissant sudorifique : on associe pour l'ordinaire cette racine à celle de bardane qui est aussi cordiale.

Plusieurs auteurs confondent ces deux plantes, soit à cause de la ressemblance de leurs feuilles, soit par l'analogie de leurs vertus; mais leurs fleurs et leurs semences sont très-différentes, aussi bien que leurs racines. On

a remarqué que la racine de Petasite avoit la même vertu que le costus, on peut donc la lui substituer. Quelques-uns se servent de cette plante pulvérisée pour faire mourir les vers; on l'emploie aussi extérieurement pour résoudre et mondifier les ulceres; on applique ses feuilles sur la tête des enfans qui ont la teigne. Le docteur Marquet, médecin lorrain, faisoit entrer la racine de Petasite dans une tisanne qu'il prescrivoit pour l'asthme; les feuilles fraîches, un peu arrosées, plaisent aux bestiaux; les racines de cette plante ont été utilement mises en usage dans différentes épizooties. Les abeilles aiment les fleurs de la Petasite. A l'égard du Pas-d'âne, dont nous avons parlé dans le numéro précédent, les chevres, les moutons et quelquefois les vaches le mangent; les chevaux et les cochons n'en veulent point.

1347. 408. 1. *Typha latifolia*, la Masse d'eau. On en trouve dans les endroits aquatiques; elle donne en mai des fleurs d'un jaune de soufre.

1348. o. 2. *Typha angustifolia*, la petite Masse d'eau. On en trouve dans les marais, elle fleurit de même et en même temps.

On a conseillé cette plante, quoique peu astringente, contre les pertes. Les gens de la campagne se servent de l'espece de bourre ou du duvet qui enveloppe son épi, pour en remplir les matelas et les oreillers; en Italie, on fait des nattes avec les feuilles. Les cochons ne veulent point de cette plante, les vaches la mangent. Schreder soupçonne qu'elle leur est nuisible.

1349. 409. 1. ULEX *europæus*, l'Ajonc, le Jonc marin. Cet arbrisseau se trouve sur les montagnes stériles; il donne au printemps et en automne des fleurs jaunes. Il y en a une variété de la petite espece.

Il forme de bonnes haies, l'extrémité des branches, lorsque les épines ont été rompues, fournit une bonne nourriture aux chevaux et aux vaches. On le brûle dans des pays où le chauffage est très-rare. Comme le genêt épineux forme des buissons toujours verds, on peut en mettre dans les bosquets d'hiver; ils sont fort agréables dans les mois de mai et de juin, lorsqu'ils sont chargés

de leurs fleurs qui sont d'un jaune très-vif. On peut de même les employer pour décorer les bosquets de printemps, ils feront aussi très-bien dans les bosquets d'automne, car souvent ils produisent encore des fleurs dans cette saison. En Provence, on carene les vaisseaux avec l'Ajonc marin; en Bretagne, on fait des tas d'Ajonc et de gazon, formés par des couches alternatives de l'un et de l'autre, ces tas s'échauffent, le jonc marin pourrit, et le tout forme un bon fumier. On fait aussi brûler par tas, sur les champs, de l'Ajonc; les cendres qui en proviennent, et qu'on répand sur la terre, donnent de la fécondité.

On attribue au genêt épineux une vertu diuretique; ses semences mises en poudre, données dans du bouillon ou un verre de tisanne, au poids d'un ou de deux gros, purgent très-bien les eaux des hydropiques. Constantin prétend que les fleurs et les sommités des tiges tendres, et le suc qui en a été tiré par expression, produisent les mêmes effets quoiqu'avec quelques tranchées, c'est pour cette raison que le même auteur, dans sa Pharmacopée provençale, conseille d'ajouter à ce remede, pour correctif, de la menthe, de la sauge ou de la sariette. Il est connu que ce remede est autant émétique que purgatif à certains sujets. On estime l'huile des fleurs préparée par infusion, pour résoudre les tumeurs de la rate; ou en fait une onction sur l'hypocondre gauche; on assure aussi que ces fleurs mêlées avec le miel rosat, sont bonnes pour résoudre les écrouelles.

1350. 410. 1. *Ulmus campestris*, l'Orme ordinaire. Il fleurit en mars : on en trouve le long des grandes routes.

1351. o. 2. *Ulmus pedunculatus*, l'Orme pédunculé. Il fleurit en mars et avril, donne des fleurs d'un blanc sale, ainsi et de même que le précédent: on en voit à Paris, dans le jardin de l'Arsenal.

Le bois d'Orme est très-recherché par les constructeurs, pour les carenes des vaisseaux; les charpentiers l'emploient rarement, parce qu'il devient trop cassant lorsqu'il est sec; cependant ils en font plusieurs pieces de moulins, de pressoirs et de presses; les menuisiers en font peu d'usage, parce qu'il se tourmente beaucoup; les ébénistes s'en servent quelquefois en guise

d'olivier, lorsqu'il est bien panaché ; les charrons en font les moyeux et les jantes des roues ; on l'estime aussi pour les affûts de canon ; la plus grande partie des bancs de carrosse sont de bois d'Orme. En Angleterre, on en fait les cercueils des grands, parce qu'il se corrompt facilement ; on en fabrique aussi de fort bons tuyaux pour la conduite des eaux, et des pompes dont on fait usage sur-tout dans la marine ; il est très-propre au chauffage, tant en bois de corde qu'en fagots et en charbons. On se sert de ses racines écrasées et pilées, et même de ses feuilles, pour faire une colle très-forte, en y mêlant de l'eau ou du vinaigre ; les tonneliers de campagne en font souvent usage. La décoction des racines d'Orme convient à toutes sortes de pertes de sang, sur-tout de celui qui s'échappe du poumon ou de la matrice ; les paysans d'Italie et de Provence se servent d'une liqueur qui est contenue dans des vessies qu'on trouve sur les feuilles d'Orme, pour y faire infuser les sommités de millepertuis, la liqueur devient rouge comme avec de l'huile d'olive, et se conserve plusieurs années ; plus elle est vieille, meilleure elle est. Matthiole assure que la liqueur de ces vessies sans aucun mélange de millepertuis, guérit les descentes des enfans, si on leur en graisse les parties, et Fallope convient qu'il n'a trouvé rien de plus souverain pour la réunion des chairs.

Poppius dit que le cataplasme fait avec l'écorce de cet arbre cuite dans du vin, après l'avoir pilée et appliquée chaudement sur la partie blessée, est un remede merveilleux pour l'anévrisme, il faut l'y laisser jusqu'à ce que le cataplasme devienne sec. Ray prétend que la décoction de l'écorce faite jusqu'à ce qu'elle ait acquis la consistance de syrop, en y ajoutant un tiers d'eau-de-vie, est très-bonne pour calmer la douleur de la sciatique, si on en fait une fomentation chaude sur la partie malade.

Le docteur Leysom s'en est servi avec beaucoup de succès dans ce dernier cas : il prescrit de faire bouillir quatre onces de l'écorce moyenne des branches dans deux livres d'eau réduites à une livre, et de faire prendre matin et soir huit onces de cette décoction ; l'effet de ce remede est lent.

L'écorce de l'Orme a été employée en gargarisme dans le scorbut et contre les aphtes. Cette écorce a été beaucoup vantée de nos jours, pour guérir les humeurs dartreuses; mais il falloit que ce soit l'écorce de l'Orme pyramidal, les botanistes n'en connoissent point sous ce nom; en un mot l'écorce d'Orme est fébrifuge, diurétique et déterslve; elle paroît devoir ses propriétés au principe astringent et au mucilage qui se trouve dans toutes les parties de cet arbre, et que l'on en extrait facilement, en laissant les feuilles et les racines infuser dans l'eau. Ce mucilage est encore recommandé contre la brûlure.

1352. 411. 1. *Urtica pilulifera*, l'Ortie romaine, la petite Ortie. On en trouve le long des murailles, elle donne en juin des fleurs d'un blanc sale.

Elle a les mêmes propriétés que les deux especes suivantes.

1353. 0. 2. *Urtica urens*, l'Ortie grièche. Elle est annuelle, donne pendant tout l'été des fleurs d'un blanc sale: on en trouve abondamment dans les lieux cultivés.

Cette Ortie est astringente, de même que la suivante; on la mêle à la pâtée de la volaille, et spécialement à celle des petites pintades.

1354. 0. 3. *Urtica dioica*, la grande Ortie.

Cette plante est astringente: on prescrit son infusion et son suc dépuré dans le crachement, le vomissement, le pissement de sang, de même que dans la pulmonie commençante, la toux invétérée, la foiblesse de l'estomac, les obstructions récentes: on l'emploie comme dépurative; on en use en gargarisme, contre la squinancie catharrale: les feuilles rappellent la chaleur, l'inflammation et quelquefois le mouvement et la sensibilité, quand on en frotte les membres paralysés ou engourdis, ou affectés de rhumatismes; elle peuvent encore opérer une prompte dérivation dans les maladies soporeuses.

On mange dans le Nord, au printemps, les jeunes pousses de l'Ortie, comme plante potagere. On cultive beaucoup cette plante en Suede, pour la nourriture des bestiaux; elle ne craint aucune gelée ni aucune intem-

perie, et elle réussit dans les terreins les plus secs et les plus élevés, même dans les fossés à l'ombre, lorsqu'ils sont secs. On coupe jusqu'à trois fois l'Ortie, par an; elle fournit une excellente nourriture à tous les bestiaux, lorsqu'elle est seche; car si elle est fraîche, les bestiaux ne s'en soucient point: cette même plante, hachée menue avec du son, donne de la vigueur aux dindonneaux, et convient à toutes les volailles: la racine bouillie avec l'alun, teint en jaune: l'écorce a servi à Leipsick à faire de la toile; on peut préparer cette écorce comme du lin: sa semence renferme beaucoup d'huile, et on prétend que pour l'en retirer, les Egyptiens semoient l'Ortie en plein champ. Nous avons publié une dissertation très-intéressante sur cette plante; elle se trouve insérée dans notre *grande Collection économique des trois regnes*. Voyez cette collection, *partie du Discours*. Le médecin Dufresnoy a découvert depuis peu, dans cette Ortie, une vertu spécifique contre la gangrene.

1355. 412. 1. *Utricularia vulgaris*, l'Utriculaire commune la Lentibulaire. Elle donne en août des fleurs jaunes: on en trouve dans les eaux stagnantes et les marais.

1356. 0. 2. *Utricularia minor*, la petite Utriculaire. Elle donne en juillet des fleurs jaunes: elle vient dans les marais, sur-tout dans les lacunes de la forêt de Bondy.

Cette plante plaît beaucoup aux canards.

1357. 413. 1. *VACCINIUM myrtillus*, l'Aireille, la Brimbelle, le Myrtile, le Raisin des bois, le Macarets en Basse-Normandie. Il donne en mai et avril des fleurs rougeâtres: on en trouve communément dans la forêt de Montmorency.

Les bayes de cet arbuste ont un goût astringent, presqu'acide, elles sont rafraîchissantes, coagulantes; les enfans en mangent, et lorsqu'ils en prennent immodérément, elles leur causent une légere ivresse et peut donner lieu à des obstructions: on n'emploie en médecine que les bayes; on en tire un suc qu'on fait épaissir en consistance de syrop; on fait aussi sécher les bayes pour les donner en poudre depuis un gros jusqu'à deux, ou en décoction jusqu'à une demi-once pour les hommes.

On

On prescrit aux animaux la poudre à la dose d'une demi-once, ou en décoction, à celle de deux onces sur une livre d'eau.

Il y a deux sortes de Myrtile, un à fruit noir, et c'est celui dont nous avons rapporté les propriétés.

Le Myrtile à fruits rouges est un très-excellent remede dans le nord contre le scorbut ; les fruits de ce Myrtile sont assez agréables cruds ; ils entrent, en Suede, dans les assaisonnemens ; on s'en sert dans les auberges pour rougir les vins blancs ; cette falsification, quoique mauvaise, est moins dangereuse que celles qui se pratiquent.

On se sert du suc de ces mêmes fruits pour teindre le linge et le papier en bleu ; les qualités astringentes de cette plante la rendent propre à tanner les cuirs.

Les chevres et quelquefois les moutons la mangent, les chevaux et les vaches n'en veulent point.

1358. o. 2. *Vaccinium oxyçoccus*, la Canne-berge; le Bassinet des marais. Il donne en mars et avril des fleurs rougeâtres : on en trouve communément à Saint-Léger, étang de Ceriset.

Les bayes de Canneberge sont trop acides pour être mangées crues, mais les habitans du nord en font une gelée délicieuse : les fleurs et les feuilles de cette plante sont détersives, astringentes, propres pour arrêter le vomissement et résister au venin. En Suede, on fait usage du syrop et du miel de Canneberge pour calmer l'ardeur de la fievre.

Les chevres, les moutons mangent cette plante, les autres bestiaux n'en veulent point.

1359. 414. 1. *Valantia aparine*, le faux Grateron. Il est annuel, donne en juin des fleurs blanches : on en trouve dans les lieux cultivés.

1360. o. 2. *Valantia cruciata*; la Croisette velue, la Croisée. Elle donne tout l'été des fleurs jaunes ; on en trouve dans les haies et les buissons.

Elle est vulnéraire, astringente ; les gens de campagne l'emploient avec succès pour les hernies des enfans, et se servent de l'herbe pilée en cataplasme pour appliquer sur la partie affectée en en faisant cuire sa décoction. Un auteur moderne donne comme un ex-

cellent remede, dans le schirre du foie, une fomentation avec cette plante et répétée souvent sur la région de ce viscere. On se sert aussi de cette plante pour les plaies et les blessures : sa racine teint en rouge comme la garance.

1361. 415. 1. *Valeriana rubra*, la Valeriane rouge, la Valériane des jardins. Elle donne pendant tout l'été des fleurs de couleur rouge : on en trouve dans les fentes des murailles aux environs de Paris.

En Sicile, on fait entrer cette Valériane dans les salades; ses fleurs sont d'une odeur aromatique très-agréable, que l'on pourroit retirer par ce moyen de l'huile comme celles du jasmin.

1362. o. 2. *Valeriana dioica*, la Valériane dioique, la Valériane des marais. Elle est vivace; elle donne en juin et juillet des fleurs blanches mêlées de rouge : on en trouve dans les marais des bois aux environs de Paris.

Elle est inutile dans les prairies, mais non pas entièrement dans les pâturages, car les chevaux et les moutons la mangent.

1363. o. 3. *Valeriana officinalis*, la Valériane des boutiques. Elle donne en mai et juin des fleurs blanches, et croît dans les prés des bois des environs de Paris : on en rencontre sur-tout dans le bois des ci-devant capucins de Meudon.

La racine de cette plante est anti-épileptique, vermifuge, sudorifique, hystérique et emmenagogue; elle est même aussi anti-asthmatique. Camerarius la vante beaucoup pour la jaunisse, et Fabius Columna pour l'épilepsie. Cet auteur assure qu'il a été guéri de l'épilepsie par l'usage de cette racine, et qu'il en avoit vu guérir plusieurs; il conseille de l'arracher avant qu'elle pousse ses tiges, de la mettre en poudre, et d'en avaler une demi-cueillerée dans du vin, de l'eau, du lait ou quelqu'autre liqueur. On la peut donner aux enfans et à tous ceux qui ont des mouvemens convulsifs.

Tournefort en a observé de grands effets dans la passion hystérique et dans les plus violens paroxismes de l'asthme. Il faut verser une chopine d'eau bouillante sur une once de racines de cette plante, retirer le pot

du feu, le bien couvrir, et faire boire l'infusion par verres. L'extrait de ces racines est bon dans les mêmes maladies; on en donne un scrupule avec un grain de *laudanum*, ou bien on mêle le *laudanum* avec un demi-scrupule de la poudre de ces racines.

Chomel dit avoir guéri, avec la poudre de la racine de Valériane sauvage, plusieurs personnes de différens âges et de différens sexes, une entr'autres âgée de douze ans, qui tomboit depuis quatre ans deux ou trois fois par mois dans des mouvemens convulsifs, et à laquelle il étoit resté un tremblement continuel. Il commençoit d'abord par purger le malade, même avec le tartre émétique, s'il étoit assez grand et chargé d'humeurs; il faisoit prendre ensuite la poudre des racines de Valériane trois jours consécutifs à jeun, à la dose d'un gros dans du vin blanc ou du lait; il repurgeoit le malade, et il en donnoit encore trois prises dans le même intervalle: si les sueurs se manifestent, c'est un signe de guérison.

Le docteur Grugerus assure avoir guéri radicalement nombre d'épileptiques avec la poudre de racines de Valériane sauvage, donnée à la dose d'un gros, dans un véhicule sudorifique, et répété pendant plusieurs jours; ce remede procuroit des sueurs abondantes qui diminuoient d'abord la violence des paroxismes et enlevoient ensuite totalement la maladie.

Le docteur Lentilius dit n'avoir rien trouvé de meilleur que cette poudre, dans les épilepsies utérines causées par la suppression des menstrues. Personne ne dispute à cette plante cette propriété anti-épileptique; elle est même préférable, suivant Sylvius, à la pivoine, pour les maladies accompagnées de convulsions.

Mappus prétend que la poudre de cette racine, prise souvent et mêlée avec de la fleur de soufre, convient dans les fievres tierces. Le même auteur conseille son infusion chaude, avec la poudre de soufre, dans les fievres malignes et même la peste.

Marchand a fait plusieurs observations sur la racine de grande Valériane: il y a plusieurs années, dit cet académicien, que, lisant le livre intitulé *Phytobasanos de fabius columna*, je remarquai qu'il assuroit que la racine

de grande Valériane sauvage, mise en poudre, est un spécifique excellent contre l'épilepsie, et que non-seulement il avoit vu plusieurs épileptiques guéris par l'usage de la poudre de cette racine, mais qu'ayant été lui-même sujet à l'épilepsie, il avoit été guéri par ce remede.

L'autorité de ce savant me fit naître l'envie d'expérimenter un remede si utile. Je tirai hors de terre, au mois de mars, les racines de cette plante, après les avoir fait sécher, pour les réduire en poudre; j'en donnai d'abord une prise à un garçon de quatorze à seize ans, qui, depuis l'âge de sept ans, tomboit presque toutes les semaines dans des symptômes épileptiques, perdant connoissance et écumant de la bouche. Ce garçon, après avoir pris ce remede, fut dix-huit jours sans tomber dans ses accidens ordinaires; mais après ce temps, il retomba deux fois en huit jours, avec cette différence que les accidens étoient moitié plus courts; je le purgeai et je lui donnai, dit Marchand, une seconde prise de la même poudre: cette premiere purgation n'ayant presque rien évacué, trois jours après il eut un accès d'épilepsie qui m'obligea de le purger encore une fois; je lui fis prendre un gros et demi de la même poudre, ce qui lui procura une sueur abondante et lui fit vuider par le bas plusieurs vers; quatre jours après, je lui fis encore prendre un gros de cette même poudre, qui le fit seulement suer; depuis ce temps, dit l'observateur, il a joui d'une santé parfaite, quoiqu'il y ait déjà environ six ans.

Un de mes amis me pria, continue toujours Marchand, de donner ce remede à une autre personne âgée de vingt ans, qui avoit été attaquée d'épilepsie dès l'âge de quatorze ans, et qui, depuis ce temps, tomboit régulièrement tous les mois dans des accidens dont les paroxismes étoient si violens, qu'il l'a vue, dans son dernier accès, se débattre contre terre et se rouler d'un bout à l'autre d'une cour de neuf à dix toises de long, en écumant de la bouche et perdant tout sentiment pendant plus d'une demi-heure: ayant vu la malade, qui avoit encore sa tête pleine de contusions par sa derniere chûte, je crus, avant de rien entre-

prendre, qu'il étoit à propos de la faire saigner, ce qui fut fait le même jour; trois jours après je la purgeai, et l'ayant laissé reposer trois autres jours, je lui fis prendre deux gros de la poudre de la racine de cette même plante, qui la lâcherent un peu pendant la matinée; sur l'après-midi, elle sua assez abondamment et rendit quantité de vers; le quatrieme jour elle me parut beaucoup plus gaie qu'elle n'étoit de coutume; le cinquieme, je lui fis encore prendre un gros de cette même poudre, qui la fit encore suer comme la premiere fois et lui fit jetter quelques vers; elle parut fort absorbée à cette derniere prise, mais depuis environ deux ans elle n'a ressenti aucune attaque d'épilepsie, et elle a entiérement recouvré sa santé.

Nous avons donné avec succès ce remede à plusieurs enfans et à des personnes déjà avancées en âge: à quelques-unes il a reculé l'accès, à d'autres il en a diminué la violence ou la durée, ce qui n'est pas peu de chose dans une maladie dont la guérison et même le soulagement ont paru toujours si douteux; c'est encore un grand avantage de ce qu'on peut administrer ce remede à tout âge, n'ayant jamais produit de mauvais effets.

Linné a fait soutenir, en 1767, une these par laquelle il range, parmi les purgatifs indigenes, la Valériane; il nous apprend que deux gros de cette racine bouillie dans de l'eau commune, purgent abondamment par haut et par bas.

Vicat dit s'être soulagé considérablement d'une foiblesse de vue assez grande et ancienne, accompagnée de mouches voltigeantes à l'œil gauche, en prenant trois fois par jour, pendant quinze jours, jusqu'à deux gros de Valériane en poudre; après avoir fait inutilement usage, pendant un mois, de l'extrait de coquelourde noirâtre de Storck, dont il étoit parvenu enfin à prendre un gros trois fois par jour, Vicat a enfin découvert que sa foiblesse de vue et les acides dont il se plaignoit, provenoient sur-tout d'un ver plat qu'il a rendu au bout de six ans sans y tâcher, car il ne se doutoit point de l'avoir: sa vue s'est pour lors beaucoup rétablie.

Cullen dit avoir donné la racine de Valériane jusqu'à une demi-once sans succès, ce qui l'a engagé à recommander de la tirer de terre au printemps, ainsi que nous l'avons déjà observé, parce qu'après ce temps elle n'a plus de vertus.

Cartheuser prétend que la vertu de cette racine réside dans la partie résineuse; la teinture qu'on en tire par l'esprit-de-vin a le goût et l'odeur de cette plante. Il en est de même de l'esprit spiritueux, qui est extrêmement abondant. Le célebre Hill préparoit aussi une teinture spiritueuse de Valériane; il disoit que cette plante contractoit de l'amertume dans les bruyeres, et vouloit qu'on la séchât et conservât avec soin: on en tire une si petite portion d'huile, qu'à peine est-elle sensible. La racine de Valériane transmet à l'eau sa qualité amere et nauséeuse; cette infusion, en consistance d'extrait, est pareillement fort nauséeuse et a une saveur douce amere.

Haller assure avoir souvent donné avec succès cette racine contre les maladies hystériques et dans les cas d'une trop grande sensibilité des nerfs; il dit aussi avoir suspendu, par le moyen de cette racine, le retour des paroxismes épileptiques à un jeune gentilhomme qui, néanmoins étant retourné en Italie, a été, suivant qu'on l'a rapporté à Haller, de rechef atteint du même mal; mais il a guéri complettement et sans retour, une demoiselle de condition qui étoit véritablent épileptique, et des accès de laquelle il avoit été témoin: aussi est-ce avec raison que Jacob Douglas a cherché à introduire ce remede dans la pharmacie, et que Tissot en fit beaucoup d'usage; il dit que c'est le meilleur anti-épileptique que l'on emploie, et il recommande l'extrait aqueux qu'on en prépare.

Cette racine guérit encore la céphalique; on la donne utilement en poudre dans le délire et l'insomnie d'une fievre maligne; mêlée avec la graine, elle résout avec une efficacité singuliere les obstructions des glandes, employée même à l'extérieur. Les anciens la croyoient diurétique: suivant Boding, elle est encore très-bonne dans le tenesme; l'huile distillée de Valériane est un excellent remede contre les épilepsies.

Quand on prescrit la Valériane aux animaux, c'est pour l'ordinaire en substance, depuis une demi-once jusqu'à une once.

Les vaches, les chevaux, les cochons n'en veulent point, les chevres et les moutons la mangent. L'odeur de sa racine plaît beaucoup aux chats.

1364. o. 4. *Valeriana locusta*, la Doucette, la Mache, la Clairiette, la Chuquette, la Blanchette, la Bourette, l'Oreillette, la Salade royale, la Salade de chanoine, la Poule grasse. La Mâche est annuelle; elle croît dans les vignes, sur les bords des chemins, dans les bleds; elle donne pendant tout l'été des fleurs d'un blanc améthysté: on la cultive aussi dans les jardins.

On l'emploie dans des bouillons de veau; on la mange en salade, à l'huile et au vinaigre, ou avec la sauce de carpe en étuvée; elle passe pour rafraîchissante et adoucissante. On a vu un lientrique se nourrir uniquement de ce légume si innocent, et tout autre mets l'incommodoit.

Lorsqu'on prépare des bouillons avec cette plante, il faut les aiguiser avec du jus de citron: on les dit très-bons dans les fievres.

Le meilleur temps de la manger est l'entrée du printemps; les chevres et les moutons la mangent.

1365. 416. 1. *Vallisneria spiralis*, la Vallisnere en spirale. On en trouve dans les fossés et ruisseaux des environs de Mantes; elle donne en juin et juillet des fleurs blanches à peine sensibles.

1366. 417. 1. *Verbascum thapsus*, le Bouillon-blanc, la Molene, l'Herbe de Saint-Fiacre, le Bon-homme. On en trouve aux environs de Paris dans les endroits secs et arides: il donne, pendant l'été, des fleurs jaunes.

Les feuilles et les fleurs de Bouillon-blanc sont anodines, adoucissantes, vulnéraires. Schroder les estime pour les maladies de poitrine, la toux, le crachement de sang, les douleurs de ventre: la décoction des

feuilles et des fleurs du *Verbascum*, avec du lait, est très-bon pour calmer les douleurs des hémorrhoïdes, et le tenesme qui succede à la dyssenterie, si on en donne des lavemens et si on en fait des fomentations sur le ventre. Tournefort et Ettmuller rapportent, d'après Sennert et Schroder, que les feuilles et les fleurs de Bouillon-blanc, pilées et renfermées dans des vaisseaux bien bouchés avec du plâtre, après avoir été trois mois en cet état, donnent une liqueur excellente pour calmer les douleurs des hémorrhoïdes et de la goutte : on emploie aussi la décoction des feuilles et des fleurs de cette plante dans de l'eau de forge des maréchaux, pour arrêter la dyssenterie et le flux immodéré des hémorrhoïdes.

Pierre Borel nous assure qu'un paysan, ayant été mordu par un serpent à la région de l'estomac, fut soulagé incontinent par l'application des feuilles pilées de cette plante: ce qui confirme le sentiment des anciens à l'occasion de la belette, qui a recours à cette plante comme à sa véritable guérison, lorsqu'elle est mordue d'un serpent.

Les gens de la campagne se servent, pour les plaies récentes, des feuilles de *Verbascum* pilées et réduites en une espece d'onguent avec de l'huile.

On se sert de l'eau des fleurs distillées contre les maladies cutanées : les médecins modernes emploient en infusion théiforme les fleurs de Bouillon-blanc pour les maladies de poitrine.

Quand on les prescrit aux chevaux, c'est à la dose d'une poignée dans une livre d'eau.

Les longs épis des fleurs jaunes du *Verbascum*, et ses feuilles blanches et veloutées, feroient fort bien dans des grands parterres; mais comme cette plante est très-connue et médicinale, elle ne trouve gueres place que dans les jardins où l'on veut étaler les vraies richesses de la nature.

Le duvet de ses feuilles produit le même effet que le moxa, dont les Chinois se servent pour cautériser les parties affectées de la goutte et du rhumatisme.

Les bestiaux n'y touchent point.

1367. o. 2. *Verbascum thapsoides*, le faux Bouillon. Il donne en juillet et août des fleurs jaunes ; il se plaît dans les endroits secs et stériles : on en trouve à Fontainebleau en bas du parc aux pins.

1368. o. 3. *Verbascum phlomoides*, le Bouillon cotonneux. Il donne en juin et juillet des fleurs jaunes : on en trouve sur les bords des chemins et fossés.

Ces deux especes ont les mêmes propriétés que celles de la premiere espece de ce genre.

1369. o. 4. *Verbascum pulvinatum*, le Bouillon poudré. On en trouve dans les endroits secs et arides : il y fleurit en juillet ; ses fleurs sont jaunes et en faisceaux ; elle est bisannuelle.

1370. o. 5. *Verbascum lychnitis*, le Bouillon femelle, le Bouillon lychnite, le Bouillon à petites fleurs. Il croît dans les endroits secs et arides, et donne en juillet et août des fleurs jaunes.

Sa racine est amere, elle contient une quantité de parties gommeuses et extractives. Son amertume réside sur-tout dans les parties gommeuses ; c'est un apéritif doux, dont l'infusion dans l'eau seule ou coupée avec le vin blanc, réussit très-bien dans toutes les jaunisses qui dépendent de l'épaississement de la bile ; on adoucit, si on veut, cette infusion, en y réunissant les fleurs de la même plante.

1371. o. 6. *Verbascum parisiense*, le Bouillon rameux. Il donne en juin et juillet des fleurs jaunes : on en trouve dans les endroits secs et arides des environs de Paris.

1372. o. 7. *Verbascum alopecurus*, le Bouillon queue-de-renard. Il donne, dans le même temps, des fleurs de la même couleur que l'espece précédente : on en trouve dans les endroits secs et arides.

1373. o. 8. *Verbascum nigrum*, le Bouillon noir. On en trouve dans les mêmes endroits que les précédens.

Les cochons, quelquefois les moutons en mangent, les autres bestiaux n'en veulent point.

On s'en sert dans le nord pour calmer la toux des vaches.

Ses fleurs plaisent aux abeilles, et sont quelquefois recherchées par les moutons.

1374. o. 9. *Verbascum blattaria*, l'Herbe aux mites, le Bouillon blattaire. Cette plante vient dans les terreins gras et argileux; elle donne en mai et juin des fleurs jaunes.

La racine de cette plante est amere et âcre, les feuilles en sont émollientes.

Elle n'a pas la propriété de chasser les mites, comme on l'a prétendu.

1375. o. 10. *Verbascum blattarioides*, la fausse Blattaire. On en trouve dans les isles de la Seine et de la Marne; elle s'épanouit en jaune pendant le mois de juillet.

1376. 418. 1. *Verbena officinalis*; la Verveine des boutiques, l'Herbe sacrée. On en trouve sur les bords des fossés, dans les lieux stériles et dans les décombres; elle donne en juin et juillet des fleurs bleues.

Elle est inodore, presqu'insensible; elle donne à la distillation un esprit acide, une huile empyremmatique et un peu de sel volatil; ses cendres contiennent un sel fixe et salé qui n'est point empyremmatique.

Haller dit avoir éprouvé que son suc épaissi, pris deux fois par jour à la dose d'un gros, guérit les fievres intermittentes, et que, joint au quinquina, il le rend plus efficace. Le secret antirackthique de *fulvio testii*, est un baume préparé avec de l'huile de Verveine, sa décoction mêlée avec de l'esprit-de-vin, est, dit-on, bonne pour dissiper l'humeur glutineuse qui colle les paupieres. Les anciens l'employoient pour arrêter les saignemens de nez; elle passe pour guérir les maux de tête, appliquée en cataplasme et mêlée avec les racines de l'orpin rose. On lui attribue la même propriété employée seule comme une amulette; elle doit encore être utile en fomentation dans la pleurésie. Il ne paroît pas néanmoins qu'on l'emploie actuellement beaucoup en médecine. Rosen dit qu'on l'a souvent suspendue inutilement au cou des enfans qui avoient des convulsions; Morley guérit les écrouelles en attachant la racine de Verveine autour du cou, en l'appliquant en forme de cataplasme sur la tumeur, ou enfin en donnant son eau distillée.

En général, les auteurs regardent la Verveine comme

vulnéraire, détersive, hystérique et fébrifuge; on s'en sert intérieurement et extérieurement; le vin dans lequel on a fait infuser la Verveine convient dans la jaunisse et les pâles couleurs; la dose est de quatre onces le matin à jeun pendant quelque temps.

Cœsalpin dit que cette plante, pulvérisée, est très-bonne pour l'hydropisie; son infusion théiforme convient aux personnes vigoureuses; on prétend que l'eau distillée ou la décoction de cette plante, dans laquelle on a fait bouillir des écrevisses de mer, prévient l'avortement; on assure aussi que la décoction de toute la plante, bouillie dans le lait, augmente considérablement le lait des nourrices.

Si on pile les feuilles de Verveine, ou si on les mêle avec de la farine de seigle ou des blancs d'œufs, on en obtient un cataplasme très-résolutif, qui convient dans les gonflemens de la rate; rien ne soulage plus, dans la pleurésie et la douleur de côté, ainsi que je l'ai déjà observé plusieurs fois, que les feuilles seches de Verveine fricassées dans la poële avec un peu de vinaigre, ou amorties sur la pelle chaude et appliquées sur les côtés.

La décoction de Verveine est propre en gargarisme pour les maux de gorge, les ulceres de la bouche, et pour raffermir les dents ébranlées; le suc de cette plante et son huile par infusion guérissent les blessures.

Quand on prescrit la Verveine aux animaux, c'est toujours à la dose de deux poignées dans une livre d'eau.

Les moutons mangent la Verveine; les vaches, les cochons et les chevaux n'en veulent point; elle est inutile dans les prairies.

Quelques auteurs ont attribué mal-à-propos une infinité de propriétés superstitieuses à la Verveine cueillie la veille de la Saint-Jean avant le soleil levant; on ne peut assez s'escrimer contre de pareilles superstitions.

1377. 419. I. *Veronica spuria*, la Véronique bâtarde. On en trouve dans les bois sabloneux à Fontainebleau, rocher de Butigny; elle donne en juin des fleurs bleues.

Elle mérite d'être cultivée dans nos parterres par la beauté de ses fleurs.

1378. o. 2. *Veronica spicata*, la Véronique en épis. Elle est vivace et croît naturellement aux environs de Paris : on en trouve dans les prairies stériles des forêts, au bois du Vassinet ; elle donne en juin et juillet des fleurs bleues.

Cette Véronique forme des touffes terminées par de longs épis de petites fleurs bleues, qui font beaucoup d'effets ; par conséquent une pareille plante ne se trouveroit pas déplacée dans nos parterres : c'est un des plus beaux ornemens de nos bois.

Les vaches et les moutons en mangent, les chevres et les chevaux n'en veulent point. On lui atttribue en grande partie les mêmes propriétés que celles de l'espece suivante.

1379. o. 3. *Veronica officinalis*, la Véronique des boutiques, le Thé d'Europe, la Véronique mâle. On en trouve communément dans les bois arides ; ses fleurs varient du bleu au blanc, elle fleurit pendant tout l'été.

Les feuilles de cette Véronique sont ameres et légérement astringentes ; leur suc donne au papier bleu une couleur rouge ; on la range dans la classe des plantes sudorifiques, vulnéraires, diurétiques, incisives et apéritives. Boerhaave prétend qu'extérieurement elle est vulnéraire ; quelques auteurs l'ont recommandée intérieurement contre la phthysie et le pissement de sang ; on prétend aussi qu'en raison de sa vertu tonique, elle convient dans la toux, la difficulté de respirer, et même dans la pierre des reins. Boerhaave dit que deux onces de son suc, bues tous les jours, guérissent de la goutte ; Hoffmann conseille l'usage de la Véronique mâle en guise de thé. Nous allons entrer dans quelques détails particuliers au sujet de ses différentes vertus.

1°. Cette plante est, dit-on, très-bonne dans la migraine et les douleurs de tête, les vomissemens et les assoupissemens ; elle réjouit le cerveau, dégage la tête et la rend propre à l'étude et à l'application : dans ce cas, on ordonne l'infusion de ses feuilles en guise de thé.

2°. La tisanne faite avec cette racine convient, de même que son syrop, dans la toux sèche, l'asthme, l'ulcere des poumons et les crachemens de sang ; elle excite l'expectoration, et débarrasse, par conséquent, les vésicules et les bronches des poumons des matieres gluantes et purulentes qui y sont contenues : suivant Hoffmann, plusieurs phthysiques ont été guéris pour avoir fait usage, pendant long-temps, du lait où cette plante avoit bouilli. Zuvelfer prescrivoit le rob de Véronique dans le crachement de sang et les ulceres des poumons. Riviere s'en servoit pour les mêmes maladies.

3° Cette plante est aussi fort recommandée dans le calcul, la rétention d'urine et la néphrétique. Nous lisons dans les journaux d'Allemagne, qu'une femme, incommodée depuis seize ans, de la colique néphrétique, en fut guérie par le long usage de la décoction de cette plante, qui lui fit rendre une pierre considérable. Craton, Eraste et Gesner s'en sont toujours servi avec succès dans ces maladies.

Pour guérir la néphrétique, après avoir suffisamment saigné le malade, on le baigne dans une décoction de Véronique, on applique le marc de cette décoction sur son bas-ventre, on lui donne pour boisson ordinaire cette plante en infusion, et on lui fait pareillement prendre des lavemens avec de la Véronique bouillie dans du lait de vache et du sucre ; les lavemens s'ordonnent aussi très-utilement dans le cours de ventre et la dyssenterie.

4°. La Véronique est sudorifique ; Craton s'en servoit comme d'un secret dans les pertes et les fievres malignes. Schroder, Cæsalpin, Tragus la prescrivoient pour la même fin. Zuvelfer ordonnoit deux onces d'esprit de Véronique, mêlé avec un peu de thériaque, pour faire suer ses malades. On fait cet esprit en distillant le vin où la Véronique a été en digestion pendant quelques jours. C'est en raison de la vertu sudorifique de cette plante, qu'elle est fort vantée pour guérir les fievres intermittentes. On fait boire à cette fin un grand verre de tisanne sudorifique à l'entrée de l'accès, et trois cuillerées de jus de cette plante.

Enfin on s'en sert aussi extérieurement pour la galle,

la gratelle et les ulceres des jambes, pour effacer les taches de la peau, même pour le cancer, selon du Renou: on bassine et on fomente les parties malades, avec la décoction de toute la plante ou son eau distillée.

Francus, médecin allemand, a opéré, par le moyen de cette plante salutaire, des cures surprenantes : une femme asthmatique et hydropique, après avoir inutilement essayé plusieurs remedes, s'adressa au docteur Francus; celui-ci lui ordonna de faire bouillir de la Véronique deux poignées, de la réglisse une once, dans une suffisante quantité d'eau de pluie, d'ajouter ensuite à la colature six onces de vinaigre, avec une quantité considérable d'extrait de genievre. Elle n'eut pas plutôt fait usage de cette décoction pendant quelques jours, qu'elle fut parfaitement soulagée.

Un homme, âgé de quarante ans, attaquée d'hydropisie avec fievre, fut guéri par l'usage du vin de Véronique. On fait infuser pendant deux heures sur des cendres chaudes, de la Véronique deux poignées dans une pinte de bon vin; on exprime cette liqueur; dans la colature on infuse deux autres poignées de Véronique; on exprime de nouveau cette infusion, et on en fait une troisieme que l'on fait bouillir légerement: on conserve ce vin pour l'usage; le malade en a pris plusieurs fois par jour, et par l'usage réitéré de ce remede, sa fievre cessa et son enflure fut dissipée.

Un paysan, attaqué depuis long-temps d'un grand mal de tête, provenant d'une affection scorbutique, fut radicalement guéri par l'usage de cette plante en forme de tisane. Un homme, tourmenté depuis sept jours d'une colique néphrétique, recouvra la santé, en appliquant sur son périné un cataplasme de Véronique broyée avec l'huile de lin.

Un homme ayant, depuis un an un crachement de sang purulent, avec un grand dégoût, après avoir tenté plusieurs remedes, fut guéri en faisant usage de cette plante.

Un autre, âgé de vingt-six ans, étant dans une espece de marasme, ayant la respiration lésée avec une toux violente, et une expectoration purulente, fit usage pendant un mois de rob de Véronique, ce qui lui procura un rétablissement parfait.

Un homme du pont Favergé, ayant à la jambe une plaie considérable, en a été parfaitement guéri en se servant de l'eau distilée de Véronique, avec laquelle il lave la plaie, et en appliquant par-dessus, en forme de cataplasme, de cette plante pilée.

La nommée Julienne Gourmé, femme de Jean Maillet, jardinier, ayant un abcès considérable au sein, causé par une trop grande abondance de lait, s'est servi avec succès de l'eau distillée de cette plante, de sorte qu'en fort peu de temps, elle fut entiérement soulagée.

On estime par préférence la Véronique qui croît auprès des chênes.

Les chevres, les vaches, les moutons, les chevaux et quelquefois les cochons mangent de la Véronique des boutiques.

1380. o. 4. *Veronica serpillifolia*, la Véronique à feuilles de serpolet. Elle est vivace, croît sur les bords des chemins et fossés, donne pendant l'été des fleurs variées de bleu et blanc.

On lui attribue les mêmes propriétés qu'à la précédente. Les vaches la mangent. Le célebre Pultnay prétend, dans son Catalogue des plantes, que cette espece est la vraie Véronique des boutiques.

1381. o. 5. *Veronica beccabunga*, la Beccabungue. Elle croît communément sur les bords des ruisseaux, aux environs de Paris; elle donne pendant tout l'été des fleurs bleues.

Cette plante est savoneuse, mais sans âcreté, et aqueuse; on peut la manger dès l'ouverture du printemps, en guise de salade; elle passe pour un anti-scorbutique tempéré; on l'ordonne dans les apozemes ou bouillons, depuis une poignée jusqu'à deux, et son suc jusqu'à la dose de quatre onces; on la préfere à tous les anti-scorbutiques amers, quand le malade à trop de chaleurs, accompagnées d'une grande dissolution de sang. Lorsque les scorbutiques ont des taches sur le corps, ou quelque membre engourdi, on les expose au bain de vapeurs préparé avec la Beccabungue. Forster recommande fort le syrop fait avec le suc de cette plante et celui de *cochlearia*.

Quelques auteurs, pour guérir les dartres, et purifier le sang, font prendre régulierement tous les matins,

pendant deux ou trois mois, un gros ou un gros et demi de conserve de Beccabungue.

Cette plante en décoction est aussi apéritive, hystérique, vulnéraire et détersive. Boerhaave l'a trouvée propre à résoudre les matieres coagulées qui obstruent les visceres, et même à détruire l'humeur de la goutte, quoique profondément enracinée. Simon Pauli assure que le cataplasme fait avec la Beccabungue appaise la douleur des hémorrhoïdes, et les guérit; sa décoction est bonne pour résoudre les tumeurs qui surviennent aux jambes et aux pieds des scorbutiques. Séguier rapporte que cette plante contuse et appliquée extérieurement est très-avantageuse pour les ulceres œdémateux. De Necker observe que, comme le suc de Beccabungue, pris intérieurement, peut quelquefois répugner, il faut le dépurer, en l'exposant à un degré de chaleur doux, pour éluder la destruction de ces principes que *l'ébullition* occasionne en général dans ces sortes de plantes.

Quand on prescrit la Beccabungue aux chevaux, c'est dans les cas analogues à ceux de l'homme; la dose ordinaire en boisson est d'une poignée sur une livre d'eau, et celle de l'extrait à une once.

Les chevaux, les vaches, les brebis et les chevres mangent très-bien de cette plante, il n'y a que les cochons qui n'y touchent point.

1382. o. 6. *Veronica anagallis*, le Mouron d'eau, la petite Beccabungue, la Véronique-mouron. Cette Véronique est annuelle, on en trouve dans les fossés aux environs de Paris; elle fleurit tout l'été, et est variée de blanc et bleu.

On peut employer cette espece au défaut de Beccabungue; elle produit le même effet par l'identité des principes, ainsi que nous l'apprend la chimie. Les vaches, les chevres et les moutons la mangent, les chevaux et les cochons n'en veulent point.

1383. o. 7. *Veronica scutellata*, la Véronique à écusson, la Véronique à petites feuilles. Elle est vivace, croît naturellement dans les endroits incultes de la France: on en voit aux environs de Paris; elle donne pendant tout l'été des fleurs blanches.

On peut très-bien la substituer à la Beccabungue. Les vaches,

vaches, les chevres, les moutons et les chevaux en mangent.

1384. 0. 8. *Veronica teucrium*, la Véronique teucriete, la Teucriede d'Allemagne. Elle est vivace, croît le long des chemins et dans les prairies montueuses, on en trouve aux environs de Paris; elle y donne en mai des fleurs variées de bleu en blanc.

Quelques auteurs recommandent l'usage journalier de cette Véronique, en guise de thé, et en effet elle a quelque chose d'astringent. Autrefois Lobel la conseilloit contre les obstructions des viscéres, la cacochymie et les pâles couleurs, depuis peu on l'a donné contre les fievres intermittentes. Comme cette plante est fort basse, et qu'elle donne en été beaucoup de fleurs blanches assez grandes, qui ornent très-bien les jardins champêtres, on en pourroit mettre des touffes dans les parterres, sur le devant.

1385. 0. 9. *Veronica montana*, la Véronique des montagnes. On en trouve dans les bois à l'ombre, au bois de la Celle, près Saint-Cucufas; elle donne en juin des fleurs bleues.

1386. 0. 10. *Veronica chamædrys*, la Véronique chenette, la Véronique germandrée, la Germandrée bâtarde. Elle est vivace, croît naturellement dans les prairies des environs de Paris, principalement à l'entrée des bois; elle donne en mai des fleurs du bleu au blanc.

Les praticiens de Berlin défendent l'usage de cette plante dans la médecine, quoique plusieurs auteurs aient confondu cette espece avec la Véronique teucriette (n°. 1384) dont on fait usage.

Les chevres et quelquefois les vaches la mangent, les autres bestiaux n'en veulent point.

1387. 0. 11. *Veronica agrestis*, la Véronique rurale. Cette plante croît dans les endroits cultivés, et donne au premier printemps des fleurs bleues.

Les vaches, les chevres, les moutons et les chevaux mangent cette plante.

1388. 0. 12. *Veronica arvensis*, la Véronique des champs. On en trouve dans les endroits cultivés; elle donne en avril et mai des fleurs bleues.

Les vaches mangent quelquefois cette plante.

1389. o. 13. *Veronica polyanthos*, la Véronique à plusieurs fleurs. On trouve cette plante dans les lieux cultivés et sabloneux ; elle donne en avril et mai des fleurs bleues : la plante entiere est couchée et garnie de feuilles.

1390. o. 14. *Veronica hederæfolia*, la Véronique à feuilles de lierre. Elle est fort commune aux environs de Paris : on la trouve dans les endroits cultivés ; elle donne des fleurs du bleu en blanc au printemps.

Les vaches, les chevres, les moutons et les chevaux mangent cette plante.

1391. o. 15. *Veronica triphyllos*, la Véronique à trois feuilles. On en trouve dans les jacheres et les endroits cultivés ; elle donne au printemps des fleurs du bleu au blanc.

On prétend que cette plante est bonne contre l'épilepsie. Boyle, dans son Traité de la Philosophie expérimentale, en cite un exemple.

Les vaches, les chevres et les moutons mangent cette plante.

1392, o. 16. *Veronica verna*, la Véronique du printemps. Cette plante est petite et contient du duvet : on en trouve dans les lieux arides et découverts, principalement au bois de Romainville ; elle s'épanouit pendant le courant du mois d'avril.

1393. o. 17. *Veronica acynifolia*, la Véronique à feuilles de thym sauvage, la Véronique romaine, la Véronique à feuilles en grappe. On en trouve aux environs de Paris dans les endroits cultivés ; elle donne en mai des fleurs de couleur bleue.

1394. o. 18. *Veronica ocymifolia*, la Véronique à feuilles de basilic. Elle vient aux environs de Paris : on en trouve dans les lieux cultivés, derriere la Briche, dans ceux de Choisy, de Saint-Hubert ; elle donne en avril des fleurs bleues.

1395. 420. 1. *Viburnum lantana*, la Mantianne, la Viorne mensianne, la Coudre mansianne, la Valinié. Cet arbrisseau est commun dans les bois, les haies et les buissons : il fleurit en blanc pendant le courant de mai.

Les feuilles et les bayes sont astringentes ; les Moscovites mangent ces dernieres : l'écorce est recommandéec omme vésicatoire ; les racines, macérées, mises en terre et pilées, donnent de la glue ; on emploie les branches pour faire des setons dans les maladies des bestiaux ; elles servent à faire des liens, des harts fort longues qui sont aussi solides et flexibles que des cordes de filasse ; elles en tiennent lieu même en plusieurs provinces. Cet arbrisseau souffre la tonture ; il est fort joli au printemps et en automne, lorsqu'il se trouve garni de ses fleurs blanches ou de ses fruits noirs en ombelles. C'est avec ces fruits qu'on fait, en Suisse, de l'encre.

1396. o. 2. *Viburnum opulus*, l'Obier. Il se trouve aux bords des prés humides, des bois et dans les montagnes : on en trouve aux environs de Paris, où il donne en mai des fleurs blanches.

Les bayes de l'Obier, lorsqu'elles sont dans leur maturité, sont d'un très-beau rouge ; les oiseaux en sont friands, ainsi on peut s'en servir comme d'appas pour les attraper : c'est pour cette raison qu'on plante les Obiers près des remises.

Cet arbre n'est pas d'un grand usage en médecine. Robert Constantin assure que l'eau distillée de ses fleurs pousse les urines et fait vuider les graviers ; Prevotius dit qu'un bouillon gras, dans lequel on fait bouillir deux gros de fruits de cet arbre avec un peu de sommités d'absynthe, fait vomir sans fatiguer le malade ; Dalechamp lui attribue la même propriété émétique. Cordus rapporte que le suc de ce fruit est amer en automne et modérément acide, mais au printemps suivant, lorsqu'il est desséché, il devient astringent.

La culture de cette plante a fait naître une singuliere variété, qui est la rose de Gueldre, dont toutes les fleurs sont stériles.

1397. 481. 1. *Vicia dumetorum*, la Vesce des buissons. Elle croît dans les haies et les buissons, donne tout l'été des fleurs rouges.

Les vaches, les chevres, les moutons et les chevaux mangent cette plante, qui, de même que toutes les autres especes de Vesce, fournit un bon pâturage.

1398. o. 2. *Vicia cracca*, la Vesce à bouquets, le Vesceron. Elle se plaît dans les champs de bled et les prairies artificielles ; elle donne en juin et juillet des fleurs d'un rouge pourpre.

Elle se multiplie très-fort dans les champs, elle y est même nuisible ; les laboureurs la redoutent beaucoup ; elle couvre le bled, lorsqu'il est versé, l'empêche de se relever et le fait pourrir. Tous les bestiaux la mangent ; elle fournit un bon pâturage, mais elle est basse et blanchâtre dans les prés.

1399. o. 3. *Vicia incana*, la Vesce cendrée. Ce n'est, à proprement parler, qu'une variété de la précédente.

1400. o. 4. *Vicia nissoliana*, la Vesce de nissole. On en trouve parmi les bleds ; elle donne en juin et juillet des fleurs rouges.

1401. o. 5. *Vicia sagitalis*, la Vesce des bleds. On en trouve dans les champs ensemencés de bled ; elle fleurit en juillet, ses fleurs sont rouges : on la confond ordinairement avec l'espece suivante, dont elle est voisine.

1402. o. 6. *Vicia sativa*, la Vesce cultivée. On cultive cette plante aux environs de Paris ; elle y fleurit en rouge pendant tout l'été.

Dans les terres ordinaires, la Vesce peut donner du fourrage, pourvu que l'année ne soit pas trop seche ; on la coupe en verd, en cas de disette, pour la donner aux bœufs et aux vaches. On conserve communément le fourrage pour l'hiver : si on en veut tirer un fourrage délicat et fort appétissant pour le bétail, on ne la fauche que quand la graine est formée et avant qu'elle soit mûre ; cette graine engage les animaux à manger la paille en même temps : si on veut recueillir la graine seche, soit pour semer, soit pour nourrir les pigeons qui en sont très-friands ou pour mêler avec l'avoine que l'on donne aux chevaux, il ne faut couper la plante que quand la graine sera mûre, mais pour lors le fourrage sera de peu de valeur. Il est étonnant combien une piece de terre mise en Vesce fournit de fourrage, lorsque le fond de terre est bon. Quand on seme la Vesce pour nourrir les bœufs, on la mêle le plus souvent avec l'avoine, et on coupe l'une et

l'autre en vert et avant la maturité de la graine : on fauche la Vesce comme les autres herbages ; il la faut serrer bien seche, sans quoi elle se gâteroit dans la grange ou en meule. Les graines de Vesce sont nuisibles aux canards, mais elles plaisent aux pigeons et aux moutons ; les tiges des Vesces, lorsqu'elles ont été battues, sont encore une très-bonne nourriture pour ceux-ci.

La Vesce sert à fertiliser les terres ; dans ce cas on la renverse avec la charrue, lorsqu'elle est en fleur, la terre se trouve ainsi engraissée. Cet usage étoit connu des Romains ; il convient sur-tout aux terres fortes, que l'on a le temps de labourer, de maniere à leur faire porter du bled d'année à autre.

La semence de la Vesce est nourrissante, venteuse ; sa farine est une des quatre farines résolutives ; on l'emploie en cataplasme ; intérieurement elle est astringente : la nécessité a quelquefois forcé d'en faire du pain ; il est d'une mauvaise digestion ; les graines ont été recommandées anciennement pour le cheval.

1403. o. 7. *Vicia lathyroides*, la Vesce en forme de lathyrus. On en trouve dans les endroits stériles des environs de Paris ; elle s'épanouit en rouge dans les mois de mars et d'avril.

1404. o. 8. *Vicia lutea*, la Vesce jaune. On en trouve dans les haies et les buissons : ses fleurs, qui paroissent en mai et juin, sont jaunes.

1405. o. 9. *Vicia hybrida*, la Vesce bâtarde. On la voit fleurir en jaune, pendant tout l'été, dans les lieux sabloneux des environs de Paris.

1406. o. 10. *Vicia peregrina*, la Vesce voyageuse. On en rencontre dans les haies et les buissons ; elle donne en juin des fleurs rouges.

1407. o. 11. *Vicia sepium*, la Vesce des haies. Fleurs rouges pendant tout l'été.

1408. o. 12. *Vicia faba*, la Féve des marais, la Féverolle. On la cultive aux environs de Paris ; elle donne en mai des fleurs blanches mêlées de noir.

Sa farine passe pour résolutive, mélangée à la quantité d'une livre sur dix à douze de farine de froment ; elle fournit un pain passable et donne de la

consistance à la pâte, lorsqu'elle est trop molle, mais ce pain est d'un goût désagréable et ne convient qu'aux estomacs forts. Dans le temps de la disette qui s'est si fort manifestée par la méchanceté des hommes lors de la révolution, nous avons essayé de manger de ce pain ; il nous a été très-nuisible, nous ne pouvions le digérer, et il nous occasionnoit en même temps une incontinence d'urine.

Cette plante est un fourrage excellent pour toutes sortes de bestiaux; mais il faut la reçueillir avant la maturité du fruit, car quand le fruit est une fois mûr, la paille n'en est plus bonne qu'à brûler ou à être jettée sur le fumier.

1409. 422. 1. *Vinca minor*, la petite Pervenche, la Vence, le Pucelage. On en trouve dans les haies et les bois; elle donne en mai et juin des fleurs bleues, quelquefois blanches.

La Pervenche est un des plus grands vulnéraires que nous ayons, soit qu'on l'emploie intérieurement, soit extérieurement; elle est aussi astringente, ce qui la rend d'un fréquent usage dans les dyssenteries, les flux de sang, les fleurs blanches et toutes sortes d'hémorragies. On recommande ses fleurs pour racommoder le vin gâté ; on peut faire usage de la plante pour tanner les cuirs : on peut encore former, avec cette plante, des tapis pour les bosquets d'hiver et des touffes pour les parterres, en la soutenant un peu ; on en garnit fort bien de petits treillages à hauteur de banquettes. Elle donne au mois d'avril de jolies fleurs ; il y en a des bleues, des violettes, des blanches, des doubles ; il s'en trouve encore à feuilles penchées.

1410. 0. 2. *Vinca major*, la grande Pervenche. Ce n'est, à proprement parler, qu'une variété de la précédente, ses propriétés sont les mêmes.

1411. 423. 1. *Viola hirta*, la Violette hérissée. On en trouve dans les bois; elle donne en avril des fleurs violettes.

Les vaches, les chevres, les moutons et les chevaux en mangent: on prétend qu'elle produit le même effet en médecine que l'ipécacuanha.

1412. o. 2. *Viola palustris*, la Violette des marais. On en trouve dans les marais des Planets, à Saint-Léger; elle donne en avril des fleurs violettes.

1413. o. 3. *Viola odorata*, la Violette odorante. On en trouve le long des haies et buissons; elle donne en mars et avril des fleurs violettes.

Elle est âcre, l'odeur narcotique de ses fleurs ramassées dans une chambre en trop grande quantité, a été, suivant Triller, funeste à ceux qui l'ont respirée. Les fleurs fraîches lâchent le ventre; en séchant elles deviennent, ainsi que leur syrop, émollientes et diurétiques. Ce syrop se prescrit pour appaiser la soif, diminuer l'ardeur de la fievre, calmer la toux, les douleurs du calcul, lâcher le ventre des enfans. La racine est vomitive et purgative, suivant Coste et Willemet. On la donne en poudre, depuis un demi-gros jusqu'à un gros, et en infusion depuis deux gros jusqu'à trois; les feuilles fraîches sont encore purgatives; les semences sont diurétiques.

On se sert du syrop de Violette pour déterminer la qualité des sels; s'il verdit, on pense communément que la liqueur est alkaline; mais s'il se trouve du fer fondu au moyen du gaz aërien, le mélange du jaune et du bleu, produit la même altération dans la couleur, quoi qu'il n'y ait point d'alkali. Cette plante est inutile dans les prairies.

1414. o. 4. *Viola canina*, la Violette du chien, la Violette sauvage. On en trouve dans les bois découverts, elle donne en mars et avril des fleurs violettes.

Les vaches, les chevres, les moutons la mangent, les chevaux n'en veulent point.

1415. o. 5. *Viola montana*, la Violette des montagnes. Elle donne en mai et quelquefois en automne des fleurs violettes: on en trouve à Fontainebleau, à Senlis, à Compiegne.

1416. o. 6. *Viola tricolor*, la Pensée. On en trouve dans les champs et les endroits cultivés; ses feuilles fraîches sont un purgatif doux que l'on peut employer à la dose de quatre onces en infusion, de deux heures en deux heures; elles perdent, en séchant, un peu leurs vertus. L'infusion d'une poignée de ces feuilles fraiches

dans du lait; et d'un gros lorsqu'elles sont sèches, est, suivant Starck, le spécifique des croutes laiteuses, nous avons renouvellé ce remède, qui nous a très-bien réussi. Les vaches, les chèvres, rarement les cochons en mangent; les moutons, les chevaux n'en veulent point.

1417. 6. 7. *Viola rothomagensis*, la Violette de Rouen. Elle donne pendant tout l'été des fleurs d'un blanc pâle. On en trouve dans les environs de Mantes. J'en ai vu en quantité sur la montagne Saint-Adrien, à une lieue de Rouen.

Nous ne nous étendrons pas beaucoup ici sur les Violettes, sur lesquelles nous avons donné une dissert. particulière; nous invitons nos lecteurs à y avoir recours. Voyez notre *Collection générale économique d'histoire naturelle en cinquante-quatre parties, partie du Discours.*

1418. 424. 1. *Viscum album*, le Gui blanc, la Pomme hémorrhoïdale; on en trouve, comme parasite, sur presque tous les arbres, il donne en mars des fleurs jaunes.

Les paysans prennent l'écorce du Gui qu'ils pilent entre deux pierres, et ils en forment des boules de la grosseur d'un petit œuf, qu'ils lavent dans l'eau à plusieurs reprises en les pressant entre leurs doigts, pour séparer les filamens d'avec la substance gélatineuse qui leur sert à prendre de petits oiseaux.

Les grives, les merles, et quantité d'autres oiseaux se nourrissent des bayes de Gui pendant l'hyver. On prétend que les bayes prises intérieurement, sont un violent purgatif pour l'homme, elles causent même des inflammations, aussi sont-elles inusitées : on applique souvent de la glu sur les tumeurs, pour les faire suppurer. Le bois de Gui, principalement celui qui croît sur les chênes, est très-vanté pour les affections du cerveau, pour les vertiges, les étourdissemens et l'épilepsie. On trouve dans les auteurs plusieurs observations sur cette vertu anti-épileptique du Gui. On dit le Gui astringent, mais il ne précipite point le fer en noir.

1419. 425. 1. *Vitis vinifera*, la Vigne, plante cultivée et qui fleurit d'un blanc sale en mai et juin.

1420. o. 2. *Vitis laciniosa*, le Cioutat. Ses fleurs sont découpées.

Les raisins mûrs sont rafraîchissans, apéritifs, laxatifs, anti-putrides; ils rétablissent le cours de la bile, temperent l'acrimonie de cette humeur, calment les douleurs de la dyssenterie et résolvent les engorgemens bilieux: on s'en sert comme aliment; il faut les choisir bien nourris, mûrs, succulens, ayant une peau mince et délicate, et d'un goût doux et agréable, sinon ils pourroient occasionner des coliques venteuses. Ces fruits conviennent à tout âge et à tout tempérament, quoique cependant les vieillards feroient mieux de s'en abstenir, car les raisins affoiblissent et augmentent en eux les fluxions, auxquelles ils ne sont que trop sujets.

Tissot rapporte, dans son Avis au Peuple, qu'on ne trouva point d'autres remedes que dans les raisins pour guérir une armée attaquée depuis long-temps de la dyssenterie: on permit aux soldats de se répandre dans les Vignes, dont les raisins étoient alors en pleine maturité, et d'y manger autant de raisins qu'ils pourroient, et à l'instant leur maladie se dissipa.

Lorsque les raisins sont verds, le suc qu'on en tire se nomme verjus; cette espece de liqueur tempere l'ardeur de l'estomac, arrête les cours de ventre bilieux et rétablit l'appétit. Si on le prend à la dose de trois ou quatre onces dans un bouillon de veau, il purge doucement, convient dans les engorgemens du foie et guérit la jaunisse.

Les bourgeons et les feuilles de la Vigne sont astringens. Les anciens prescrivoient leur suc dans les cours de ventre et la dyssenterie; les modernes s'en servent encore aujourd'hui pour la même fin; ils donnent la poudre de ces feuilles fraîches, séchées à l'ombre, à la dose d'un gros dans un bouillon. Les feuilles fraîches de la Vigne sont répercussives dans les maladies de la peau: la liqueur qu'on distille des sommités de la Vigne au printemps, lorsqu'on la coupe pendant le temps de la seve, est apéritive et convient dans la gravelle, prise intérieurement; on en lave aussi les yeux pour en déterger la sanie et éclaircir la vue; plu-

sieurs l'emploient même dans les dartres et les démangeaisons de la peau.

Le bois de la Vigne pris en décoction est très-apéritif; on met une once de cendres de sarmens bien tamisées dans une pinte d'eau commune, et après l'avoir laissé bouillir, on verse doucement l'eau qui surnage, dont on se sert pour boisson ordinaire: on augmente insensiblement la dose des cendres: cette boisson est très-bien indiquée dans l'ardeur d'urine, la leuphlegmatie et l'hydropisie ascite. Ray prétend que cette cendre, mêlée avec du vinaigre et appliquée en cataplasme, guérit les condylômes; si l'on y ajoute de la rhue, ce cataplasme convient dans l'inflammation de la rate.

Chomel rapporte que si l'on prend de cette cendre bien tamisée, qu'on la fasse bouillir dans du vin blanc, et qu'on applique sur les parties érésipélateuses des serviettes imbibées de cette eau, on les guérit en fort peu de temps.

Les pepins de raisins sont astringens; on les fait sécher au soleil ou au four, et ils s'appellent *raisins passés*. Dans les provinces méridionales on les prépare ainsi pour nous les envoyer; on les lie avec du filet ou les passe dans un filet noué par les deux bouts, on les plonge dans de la lessive bouillante où l'on mêle un peu d'huile, jusqu'à ce que les raisins se rident; on les expose ensuite au soleil pendant six à sept jours, et on les range après dans des caisses en les pressant doucement.

On prescrit les raisins secs dans les apozemes et les tisannes pectorales, contre la toux opiniâtre et les fluxions de poitrine, après en avoir ôté les pepins: on les met à la dose d'une poignée sur une pinte de tisanne. Ils entrent aussi dans les syrops composés propres pour les maladies de poitrine.

On sert communément sur nos tables, pendant la plus grande partie de l'année, des raisins secs. Riviere prétend qu'ils nourrissent et engraissent, en y joignant des amandes; ils sont aussi très-propres pour la cachexie, l'hydropisie et pour lâcher le ventre; leur pulpe mêlée avec un peu d'huile rosat, donne un on-

guent pour murir les furoncles malins, et en adoucir la douleur.

Zacutus Lusitanus prétend que la fumée de la décoction chaude de raisins pourris et pendus au plancher reçue par l'uterus, fait sortir l'enfant mort.

On tire un suc des raisins qu'on nomme moût, avec lequel on fait le sapa ou rob, le raisin ou le vin cuit: le sapa se fait en coulant le moût, et le faisant évaporer sur le feu, jusqu'à ce qu'il soit réduit au tiers. Il est un peu astringent; on s'en sert communément pour confire les coings et autres fruits. On ordonne les coings ainsi confits, dans les cours de ventre; ils sont aussi très-bons pour fortifier l'estomac; on prépare la moutarde avec ce rob; on y délaye la semence pilée, ensuite on y met un fer rouge pour donner la consistance.

Le raisinet est une préparation qu'on fait aussi avec les raisins, lorsqu'ils sont bien mûrs: on les fait bouillir dans un chaudron, on en tire le suc par expression, et on le fait dépurer sur le feu jusqu'à consistance de miel. Du Ronou conseille le sapa dans les maladies de la bouche à cause de sa stiphticité.

Pour ce qui est du vin cuit, on le fait avec le suc des raisins bien murs et bien doux qu'on réduit par l'évaporation sur le feu, aux deux tiers; aussi-tôt qu'on l'a retiré du feu, il faut le jetter dans un vaisseau de terre, et l'agiter avec une cuillere, tant qu'il est chaud: la bonté de ce vin dépend de la qualité des raisins. Il convient pour adoucir la poitrine, à cause des parties terreuses et visqueuses dont il est chargé, et faciliter l'expectoration dans les tempéramens humides, il est très-nuisible aux bilieux, aux mélancholiques, et à ceux qui sont menacés d'obstructions.

Quand on veut conserver les raisins pendant l'hiver, on s'y prend de la maniere suivante: mettez dans le fond d'un tonneau bien relié un lit de son de froment séché au feu, ou de cendres tamisées; posez sur ce lit les grappes de raisins proprement coupées sans les serrer; observez de n'en jamais mettre deux l'une sur l'autre; sur cette couche de grappes mettez un nouveau lit de son ou de cendres; bouchez ensuite bien le tonneau, pour empêcher la communication de l'air. On

peut conserver ainsi les raisins pendant près d'un an. Si vous voulez ensuite leur faire reprendre leur ancienne fraîcheur, coupez le bout de la branche de la grappe, et faites la tremper dans du vin blanc, si c'est un raisin blanc, et dans du vin rouge, si c'est un raisin noir; l'esprit du vin lui rend sa première qualité. Personne n'ignore que le suc des raisins, lorsqu'il est fermenté dans une cuve nous fournit cette liqueur délicieuse connue sous le nom de vin, dont nous parlerons ci-après.

Le marc des raisins, quand on en a tiré le vin, est un remede efficace contre les rhumatismes et les engourdissemens des membres, à cause de la quantité de parties spiritueuses qu'il renferme; la façon d'appliquer ce remede, est d'enfoncer le membre affecté dans un tas de marcs echauffés. Ce marc, lorsqu'il est pourri en terre pendant un an, fournit aux vignes un engrais qui n'altere point la qualité du vin; on assure qu'il est propre pour les asperges. Dans plusieurs vignobles, on fait avec ces marcs, après en avoir tiré la quintessence, une espece de motte qui est très-bonne à brûler quand elle est seche. On se chauffe avec les sarmens que l'on coupe dans le temps de la taille, la chaleur de ce feu passe pour être très-salutaire contre les rhumatismes; on se sert aussi du marc desséché pour engraisser les dindons.

Dans les pays vignobles, on trouve dans les haies des pieds qui, n'étant point taillés, poussent de longs sarmens; les pêcheurs du Bordelais ramassent avec soin ces sarmens; ils les tordent sur eux-mêmes, comme des arrhes, ils en réunissent plusieurs ensemble et en font des cordes qui servent à amarrer leurs canots et leurs filets.

Toutes les especes de vignes portent un très-beau feuillage, et couvrent parfaitement bien les murailles. Nous avons publié une dissertation sur la vigne, sa culture et ses propriétés, nous n'y reviendrons pas ici; nous renvoyons nos lecteurs à cette dissertation. Voyez notre *Collection générale, d'histoire naturelle et économique des trois regnes de la nature.* Nous nous contenterons d'observer ici, sur la culture de cette plante, que dans une partie de la Bourgogne on ne l'effeuille point

tandis que dans l'autre partie on suit aveuglement cet usage. Il ne peut néanmoins être indifférent de dépouiller un végétal des organes propres à sa nutrition et à sa transpiration. Peut-être, comme le remarque le p. Guillaume Della-velle, s'est-on laissé séduire par des apparences : le raisin dépouillé des feuilles qui le recouvroient, se colore plus promptement, mais le suc n'en est pas d'un goût aussi flatteur que l'est celui des raisins que l'on a laissé croître sur des branches qui n'avoient pas été effeuillées.

Les raisins donnent par le premier degré de fermentation, une liqueur spiritueuse que nous avons nommée vin, et sur lequel nous avons aussi publié une Dissertation. Voyez cette Dissertation dans le grand ouvrage ci-dessus cité. Le vin differe par ses propriétés : le vin blanc est en général plus diurétique, le vin rouge est plus nourrissant et astringent.

C'est à l'abondance du principe muqueux, qu'est due la qualité spiritueuse du vin ; lorsque ce principe manque, Meyer propose d'y suppléer par le miel ou le sucre.

Le deuxieme degré de fermentation produit le vinaigre, sur lequel nous avons pareillement publié une dissertation. Voyez la *Collection générale* ci-dessus citée. Le vinaigre est rafraîchissant, anti-putride, anti-spasmodique, anti-maniaque, hydrophobique ; il convient dans les fievres putrides et malignes ; il rappelle la sueur, les urines ; les éruptions dans l'état de dissolution putride des humeurs ; il est le remede des poisons narcotiques, contre lesquels on emploie aussi les autres acides végétaux mais à grande dose ; il a calmé la fureur des maniaques : nous avons guéri par son moyen un maniaque. Voyez la dissertation que nous avons publiée à ce sujet dans la *Collection citée*. Nous l'avons conseillé avec succès pour guérir la rage. Voyez pareillement la *même Collection*.

On retire des pepins de la Vigne une huile bonne à brûler et utile pour les teintures, les manufactures de savon ; l'esprit-de-vin que l'on retire du vin par la fermentation dulcifie les acides, digeré avec eux ; il se résout en æther et en huile, que l'on obtient par la

distillation ; il dissout les huiles essentielles et les résines ; il coagule nos humeurs, et devient ainsi cordial dans les sueurs excessives ; mais il produit la stupeur, la roideur des nerfs ; il cause, lorsqu'on en abuse, le tremblement, la foiblesse, la cachexie, l'hydropisie ; extérieurement il arrête les progrès de la gangrene, et guérit la brûlure, lorsqu'on l'applique promptement.

La crême de tartre, que l'on retire du tartre que le vin dépose dans la fermentation, se dissout difficilement dans l'eau froide, et seulement à la quantité de trois grains par once ; son usage convient dans les fievres, sur-tout les bilieuses, les putrides, dans la dyssenterie, la diarrhée bilieuse, les obstructions et la dureté du foie, l'ictere chronique, l'hydropisie avec le pouls dur et les urines bilieuses.

Le sel de tartre que l'on obtient par la combustion du tartre, est le correctif de l'acidité dans les premieres voies. Abildgaard l'a employé utilement, dissout dans l'eau pure et une infusion de quinquina, contre le rachitis ; employé extérieurement, c'est un puissant résolutif ; sa lessive, dont on a imbibé des linges, résout les engorgemens laiteux et arrête les progrès des squirrhes, lorsqu'ils menacent de passer à l'état cancéreux.

Les raisins secs fournissent avec l'eau un extrait, dont Chaptal a retiré, au moyen de l'acide nîtreux, environ un gros de sel acide de sucre par once ; l'extrait du vin distillé avec l'acide nîtreux, a offert à cet habile chimiste un phénomêne singulier, lorsque l'acide eut passé, le résidu déjà sec s'enflamma, la cornue fut séparée du récipient, et élevée à deux pieds de hauteur, en répandant par son bec un jet lumineux qui n'avoit aucune odeur d'acide nitreux ; l'intérieur de la cornue se trouva ensuite tapissée d'une suie très-fine.

Nous venons de publier, chez Delaplace, libraire, une nouvelle édition des œuvres de Maupin, et nous y avons ajouté la méthode de cultiver la vigne et de faire le vin, usitée dans les départemens de vignobles de la France ; nous n'avons pas adopté dans cette méthode le plan tracé par Maupin, auquel nous ne pouvons accéder ; aussi nous avons publié les ouvrages de cet agronome,

plutôt pour obliger le citoyen Delaplace, que pour entrer dans les idées de Maupin, auxquelles nous sommes contraires et de droit et de fait.

1421. 426. 1. *Xanthium strumarium*, la Lampourde, le Glateron. On en trouve dans les chemins et fossés, à Saint-Germain, à Lonjumeau: il donne en juin des fleurs d'un blanc sale.

On recommande cette plante comme dépurative et résolutive, contre l'érésipele, les dartres et les maladies scrophuleuses: on l'appliquoit aussi extérieurement aux plaies comme vulnéraire, elle n'est plus d'usage aujourd'hui. Toute la plante, et sur-tout le fruit, donne une couleur jaune, dont les anciens se servoient pour les étoffes, et pour colorer les cheveux; les vaches et les chevres mangent le glateron, dont les autres bestiaux ne veulent point.

1422. 427. 1. *Zannichelia palustris*, l'Algoïde des marais. On trouve cette plante dans les ruisseaux et fossés aquatiques; elle donne en avril et mai des fleurs d'un blanc sale peu apparentes; nous ne lui connoissons aucune propriété.

1423. 428. 1. *Zea mays*, le Bled de Turquie.

On cultive cette plante aux environs de Paris, mais non pas en grande quantité; elle est d'un objet plus intéressant pour la Bourgogne, la Franche-Comté et la Bresse; elle y sert à engraisser des volailles qui profitent à vue-d'œil, avec cette seule et unique nourriture; tout le monde connoît les chapons de la Beauce dont le moindre pese dix à douze livres; le Bled de Turquie est aussi un excellent engrais pour les cochons, le lard en est ferme: c'est avec ce Bled qu'on engraisse les fameux cochons de Naples qui pesent quelquefois jusqu'à 500. C'est aussi une excellente nourriture pour les pigeons; la chair de ceux qui en mangent est blanche et tendre, et la graisse ferme et savoureuse. Les bestiaux sont fort avides des feuilles de cette plante en vert. Le Bled de Turquie se mange et se prépare de différentes manieres; on le mêle avec de la farine de froment, pour faire du pain, mais ce pain n'est pas des meilleurs, on le préfere pour

en faire de la bouillie ; on en prépare même un mets fort délicieux : on cueille les jeunes grappes, lorsqu'elles sont de la grosseur du petit doigt, et encore vertes ; on les fend en deux, et on les fait frire avec de la pâte, comme des artichaux ; on les confit aussi dans le vinaigre, de même que les cornichons, ils sont très-bons en salade ; lorsque le grain est presque mûr, il est encore sucré : on peut aussi manger les grains de Bled de Turquie en guise de petits pois, quand ils sont encore petits, mais il les faut préparer de même. Les Américains tirent de ces grains pilés et macérés dans l'eau, une liqueur vineuse qui enivre, et dont on peut extraire un esprit ardent. Les sauvages de la Louisiane, dès que le maïs du printemps commence à mûrir, font une fête qui dure huit jours, pour remercier le Bon-Esprit qu'ils logent dans le soleil, de leur avoir fait un aussi beau présent. Les Français de ce pays nomment ces réjouissances : *la grande fête du petit bled*. Le Bled de Turquie se conserve plus facilement que le froment vulgaire. Quand les feuilles sont grandes, et que la poussiere fécondante est dissipée, on coupe une partie des feuilles, ainsi que la tête de la tige, afin que la plante prenne plus de corps.

Nous avons publié une dissertation intéressante sur cette plante dans notre *Collection générale, physique, naturelle et économique des trois regnes* ; cette Collection est une des plus étendues, des plus curieuses et des plus intéressantes qui ait jamais existé ; elle renferme plus de seize cents planches, dessinées, gravées et coloriées par les meilleurs artistes, qui représentent ce qui se trouve de plus rare dans les animaux, les végétaux et les minéraux, les costumes, les phénomenes de la nature et de l'art, et plus de trois cents dissertations qui traitent de ce qu'il y a de plus nouveau, et de plus utile dans l'histoire naturelle et économique des trois regnes.

F I N.

TABLE DES MATIERES.

ACACIA blanc. Acacia des jardins. Acacia commun.
Voyez *Robinia pseudo-acacia.* 1062.
Ache des marais. Céleri sauvage, ou des marais. Apium à odeur forte. Persil des marais.
Voyez *Apium graveolens,* 103.
Acrostiche du Nord.
Voy. *Acrostichum septemtrionale.* 6.
Adonide automnale. Adonis commun. Renoncule commune.
Voy. *Adonis automnalis.* 9
Adonide d'été. Rougeole. Rubisso.
Voy. *Adonis æstivalis.* 8.
Adonide du printemps.
Voy. *Adonis vernalis.* 10.
Agaric à odeur.
Voy. *Boletus suaveolens.* 165.
Agaric de chêne.
Voy. *Boletus igniarius.* 164.
Agripaume. Agripaulme officinale. Cordiale.
Voy. *Leonurus cardiaca.* 684.
Aigremoine. Soubeirette. Herbe-Saint-Guillaume. Eupatoire des Grecs.
Voy. *Agrimonia eupatoria.* 18.
Ail à tête ronde.
Voy. *Allium rotundum.* 42.
Ail à tête sphérique.
V. *Allium sphæro-cephalum.* 44.
Ail des chiens. Jacinthe à grappes.
Voy. *Hyacinthus racemosus.* 559.
Ail des vignes.
Voy. *Allium vineale.* 47.
Ail d'ours. Ail des bois.
Voy. *Allium ursinum.* 49.
Ail jaune.
Voy. *Allium flavum.* 45.
Ail moly. Grand Moly jaune.
Voy. *Allium moly.* 50.
Ail ordinaire.
Voy. *Allium sativum.* 43.
Ail pâle.
Voy. *Allium pallens.* 46.
Ail potager. Ail verdâtre.
Voy. *Allium oleacæum.* 48.
Ajonc. Jonc marin.
Voy. *Ulex europæus,* 1349.
Aireille. Brimbelle, Myrtile. Raisin des bois. Macarets en Basse-Normandie.
Voy. *Vaccinium myrtillus.* 1357.
Algoïde des marais.
Voy. *Zannichelia palustris.* 1422.
Alisier. Drouillier. Drullier. Allouchier de Bourgogne.
Voy. *Cratægus aria.* 372.
Alisier-aubépin. Aubépine. Senellier. Epine blanche. Noble-Epine.
Voy. *Cratægus occyacantha.* 374.
Alisier tranchant. Alisier commun. Torminal. Sorbier torminal.
Voy. *Cratægus torminalis.* 373.
Alleluia à cornes. Surelle corniculée. Trefle-oseille.
Voy, *Oxalis corniculata.* 906.
Alleluia commun. Pain-de-coucou. Oxalis. Herbe-de-bœuf. Trefle maigre. Surelle.
Voy. *Oxalis acetosella.* 905.
Alliaire. Herbe-aux-ails.
Voy. *Erysimum alliaria.* 446.
Alsinastron à feuilles de Caillelait.
Voy. *Elatine alsinastrum.* 415.
Alsinaltron. Poivre-d'eau.
Voy. *Elatine hydropiper.* 414.
Althæa velu. Alcée velue.
Voy. *Althæa hirsuta.* [illegible]

Alysse à calice. Petite-corbeille-d'or.
Voy. *Alyssum calycanum.* 60.
Alysse des montagnes. Thlaspi des rochers.
Voy. *Alyssum montanum.* 58.
Alysse épineux.
Voy. *Alyssum spinosum.* 59.
Amadouvier.
Voy. *Boletus fomentarius.* 163.
Amaranthe blette.
Voy. *Amaranthus blittum.* 61.
Amaranthe retroussée.
Voy. *Amaranthus retraflexus.* 63.
Amaranthe verte
Voy. *Amaranthus viridis.* 62.
Ambroisie des anciens. Cochléaria rempant. Cochléaria corne-de-cerf.
Voy. *Cochlearia coronopus.* 351.
Ammi commun.
Voy. *Ammi majus.* 64,
Amome.
Voy. *Sison amomum.* 1208.
Amourette éragrostide.
Voy. *Briza eragrostis.* 176.
Amourette tremblante.
V. *Briza media.* 175.
Ancholie commun. Ancholie sauvage. Ancholie des jardins. Colombine. Aiglantine. Gelantine. Gants-notre-dame.
Voy. *Aquilegia vulgaris.* 104.
Anémone des bois. Sylvie purpurine. Grenouillette blanche.
Voy. *Anemone nemorosa.* 71.
Anémone sauvage.
Voy. *Anemone sylvestris.* 74.
Angélique sauvage. Grande Impératoire des prés. Grande Angélique sauvage.
Voy. *Angelica sylvesttis.* 78.
Anis des bleds.
Voy. *Anethum segetum.* 77.
Antirrhinon à deux points.
V. *Antirrhinum bipunctatum.* 94.
Antirrhinon couché.
Voy. *Antirrhinum supinum.* 95.
Antirrhinon des jacheres.
Voy. *Antirrhinum arvense.* 96.
Anthemide mixte.
Voy. *Anthemis mixta.* 79.
Anthéric blanc. Anthéric rameux. Phalangere rameuse.
Voy. *Anthericum ramosum.* 83.
Anthéric en forme de lys. Phalangere à épi.
Voy. *Anthericum liliago.* 84.
Anthocere lisse.
Voy. *Anthoceros lævis.* 87.
Anthocere pointillé.
Voy. *Anthoceros puntatus.* 86.
Anthoxante odorant. Flouve odorante. Flouve des brasseurs.
V *Anthoxanthum odoratum.* 85.
Antirrhinon rampant.
Voy. *Antirrhinum repens.* 92.
Aphillante des montagnes.
Voy. *Jasione montana.* 627.
Arabite de Thalius. Arabite rameuse.
Voy. *Arabis thaliana.* 105.
Arabite plateau.
Voy. *Arrabis turrita.* 106.
Aristoloche clématite. Aristoloche des vignes. Sarrasine.
Voy. *Aristolochia clematis.* 115.
Armoise-Absynthe. Absynthe commune. Absynthe des boutiques. Absynthe ordinaire. Alviné.
Voy. *Artemisia absynthium.* 117.
Armoise champêtre. Aurone sauvage.
Voy. *Artemisia campestris.* 116.
Armoise commune. Herbe-de-Saint-Jean.
Voy. *Artemisia vulgaris.* 118.
Arnoutte. Arnotte de Bourgogne. Gland de terre. Gesse-tubéreuse. Minson. Macuson. Macusson de Lorraine.
Voy. *Lathyrus tuberosus.* 671.
Aron, ou Pied-de-veau commun. Racine amidonniere. Pain-de-crapaud. Pain-de-pourceau. Conquerot. Herbe-à-pain. Serpente. Chou à la Serpente. Thouroux. Sarra. Cheval-Bayard. Marquette. Clanjolgrand. Pain-de-lievres. Cornet. Contrefoux. Mouride. Aron. Pilon. Langue-de-bœuf. Chevales.
Voy. *Arum maculatum.* 119.

Arrête-bœuf à fleurs jaunes. Bugrane visqueuse. Arrête-bœuf odorant.
Voy. *Ononis natrix.* 870.
Arrête-bœuf ordinaire. Bugrane des champs. Arrête-bœuf épineuse. Bugrande. Bugrave. Agovan. Tenon. Chaupoint.
Voy. *Ononis arvensis.* 868.
Arrête-bœuf très-menu.
Voy. *Ononis minutissima.* 869.
Arroche-fraise.
Voy. *Blitum capitatum.* 160.
Arroche des rivages. Arroche aquatique.
Voy. *Atriplex littoralis.* 140.
Arroche en fer de fleche. Arroche lancéolée.
Voy. *Atriplex hastata.* 138.
Arroche touffue.
Voy. *Atriplex patula.* 139.
Asclépiade blanc. Dompte-venin.
Voy. *Asclepias vincetoxium,* 123.
Asperge commune.
Voy. *Asparagus officinalis.* 124.
Aspérule. Rubéole. Apérinette. Muguet des bois. Petit Muguet. Hépatique des bois. Hépatique étoilée.
Voy. *Asperula odorata.* 126.
Aspérule à squinancie. Aspérule cynanchine. Petite Garance. Herbe à squinancie.
Voy. *Asperula cynanchica.* 128.
Aspérule champêtre.
Voyez *Asperula arvensis.* 127.
Attrape-mouche. Lychnide visqueuse. Lychnide bourbeuse.
Voy. *Lychnis viscaria.* 775.
Astragale, surnommé Réglisse sauvage.
V. *Astragalus glycyphyllus.* 135.
Aulne. Bouleau. Vergne.
Voy. *Betula alnus.* 157.
Aunée britannique.
Voy. *Inula britannica.* 618.
Aunée hérissée.
Voy. *Inula hirta.* 622.
Avoine cultivée.
Voy. *Avena sativa.* 143.
Avoine des prés.
Voy. *Avena pratensis.* 147.
Avoine jaunâtre.
Voy. *Avena flavescens.* 146.
Avoine plus élevée. Fromental. Raigrass. Fausse Yvraie. Faux Seigle. Margal.
Voy. *Avena elatior.* 142.
Avoine poileuse.
Voy. *Avena pubescens.* 148.
Avoine stérile.
Voy. *Avena sterilis.* 145.

BAIGNEUSE des lacs. Plantain du moine.
Voy. *Littorella lacustris.* 767.
Ballotte à fleurs blanches.
Voy. *Ballota alba.* 150.
Balsamine jaune. Merveille. Herbe-de-Sainte-Catherine. Noli-me-tangere.
Voy. *Impatiens noli tangere,* 616.
Barbe-de-bouc. Barbouquin. Salsifix des prés. Ricochet.
Voy. *Tragopogon pratense.* 1300.
Bardane proprement dite. Glouteron. Glotteron. Grande Bardane.
Voy. *Arctium lappa.* 207.
Bartsie visqueuse.
Voy. *Bartsia viscosa.* 151.
Beau-Chardon-d'Ane.
Voy. *Carduus eriophorus.* 259.
Baume vert. Menthe verte.
Voy. *Mentha viridis.* 812.
Beccabungue.
Voy. *Veronica beccabunga.* 1381.
Bec-de-cigogne. Géranion disséqué.
Voy. *Geranium dissectum.* 518.
Bec-de-grue sanguin.
Voy. *Geranium sanguineum.* 521.
Bec-de-lievre à feuilles rondes.
V. *Buplevrum rotundifolium.* 216.
Behen blanc. Cornillet behen.
Voy. *Cucubalus behen.* 381.
Belle Chicoracée.
Voy. *Crepis palustris.* 380.
Belladone proprement dite. Belledame. Bouton noir.

Voy. *Atropa belladona.* 141.
Belle Patience. Patience-violon.
Voy. *Rumex pulcher.* 1079.
Benoîtte commune. Recise. Galiot. Gariot. Herbe-de-Saint-Benoist.
Voy. *Geum urbanum.* 522.
Berce. Fausse Branche-ursine.
V. *Heracleum sphondylium.* 535.
Berle à feuilles étroites.
Voy. *Sium angustifolium.* 1229.
Berle en fer-de-faulx.
Voy. *Sium falicaria.* 1231.
Berle rampante.
Voy. *Sium repens.* 1232.
Bette, ou Poirée.
Voy. *Betta cicla.* 154.
Bétoine ordinaire.
Voy. *Betonica officinalis.* 155.
Bled d'été. Froment d'été.
Voy. *Triticum æstivum.* 1333.
Bled d'hiver. Vrai Froment.
Voy. *Triticum hybernum.* 1334.
Bled de Turquie.
Voy. *Zea Mays.* 1423.
Bled gonflé.
Voy. *Triticum turgidum.* 1335.
Bled-de-vache. Rougeole. Mélampyre des champs. Bled-noir. Herbe-rouge. Queue-de-Renard. Bled-de-renard.
Voy. *Melampyrum arvense.* 802.
Bled-de-vache des bois.
V. *Melampyrum sylvaticum.* 803.
Bled-noir des haies.
Voy. *Polygonum dumetorum.* 976.
Bled-de-vache des prés. Mélampyre des prés.
Voy. *Melampyrum pratense.* 804.
Bled-noir liseré.
Voy. *Polygonum convolvulus.* 975.
Bled un peu tendre.
Voy. *Triticum tenellum.* 1341.
Bluet. Aubifoin. Casse-lunette. Barbeau. Chevalier. Aubitou. Blaverole.
Voy. *Centaurea cyanus.* 295.
Bois-de-Sainte-Lucie. Prunier odorant. Quenot. Mahaleb.
Voy. *Prunus mahaleb.* 1016.
Bois-gentil. Faux Garou. Mezeron. Joli-bois. Lauréole femelle.
Voy. *Daphne mesereum.* 392.
Bon-henri. Epinard sauvage. Patte-d'oie triangulaire.
Voy. *Chenopodium bonus henricus.* 318.
Bouillon-blanc. Molene. Herbe-de-Saint-Fiacre. Bon-homme.
Voy. *Verbascum thapsus* 1366.
Bouillon cotoneux.
V. *Verbascum phlomoides.* 1368.
Bouillon femelle. Bouillon lychnite. Bouillon à petites fleurs.
Voy. *Verbascum lychnitis.* 1370.
Bouillon-noir.
Voy. *Verbascum nigrum.* 1373.
Bouillon poudré.
V. *Verbascum pulvinatum.* 1369.
Bouillon queue-de-renard.
Voy. *Verbascum alopecurus.* 1372.
Bouillon rameux.
Voy. *Verbascum parisiense.* 1371.
Bouleau proprement dit. Bouillard. Bois-blanc. Sceptre des maîtres d'école. Arbre de sagesse.
Voy. *Betula alba.* 156.
Boulote.
V. *Echinops sphærocephalus.* 412.
Bourgene. Bourdaine. Aune noir. Rhubarbe des paysans.
Voy. *Rhamnus frangula.* 1051.
Bourrache commune.
Voy. *Borrago officinalis.* 169.
Bourse-de-Judas. Thlaspi champêtre.
Voy. *Thlaspi campestre.* 1289.
Bourse-de-pasteur.
Voy. *Thlaspi bursa pastoris* 1291.
Botrys. Germandrée laciniée.
Voy. *Teucrium botrys.* 1277.
Brome à deux épis.
Voy. *Bromus dystachios.* 186.
Brome allé.
Voy. *Bromus pinnatus.* 185.
Brome des champs.
Voy. *Bromus arvensis.* 181.
Brome des toits.
Voy. *Bromus tectorum.* 182.

Brome en grappes.
Voy. *Bromus racemosus.* 184.
Brome gigantesque.
Voy. *Bromus giganteus.* 183.
Brome rude. Brome raboteux.
Voy. *Bromus squarrosus.* 179.
Brome mol.
Voy. *Bromus mollis.* 178.
Brome stérile.
Voy. *Bromus sterilis.* 180.
Brossiere.
V. *Andropogon ischœmum.* 69.
Brunelle lacinée.
Voy. *Prunella laciniata.* 1014.
Bruyere cendrée.
Voy. *Erica cinerea.* 431.
Bruyere à balais.
Voy. *Erica scoparia.* 429.
Bruyere ordinaire. Brande. Petrole.
Voy. *Erica vulgaris.* 428.
Bruyere à tête.
Voy. *Erica tetralix.* 430.
Bry à balais.
Voy. *Bryum scoparium.* 196.
Bry apocarpe.
Voy. *Bryum apocarpum.* 188.
Bry argenté.
Voy. *Bryum argenteum.* 210.
Bry couleur de chair.
Voy. *Bryum carneum.* 214.
Bry de Celsius.
Voy. *Bryum Celsii.* 209.
Bry des marais.
Voy. *Bryum paludosum.* 206.
Bry des murailles.
Voy. *Bryum murale.* 195.
Bry d'été.
Voy. *Bryum æstivum.* 208.
Bry des fossés.
Voy. *Bryum palustre.* 205.
Bry en forme de coussinets.
Voy. *Bryum pulvinatum.* 211.
Bry en forme de gazon.
Voy. *Bryum cespiticium.* 213.
Bry en forme d'alene.
Voy. *Bryum subulatum.* 193.
Bry en forme d'hypne.
Voy. *Bryum hypnoides.* 207.
Bry en forme d'ongles.
Voy. *Bryum unguiculatum.* 201.
Bry en forme de poire.
Voy. *Bryum pyriforme.* 191.
Bry en forme de pomme.
Voy. *Bryum pomiforme.* 190.
Bry extinctoire.
Voy. *Bryum extinctorium.* 192.
Bry hétéromal.
Voy. *Bryum heteromallum.* 202.
Bry luisant.
Voy. *Bryum pellucidum.* 199.
Bry ondulé.
Voy. *Bryum undulatum.* 197.
Bry rural.
Voy. *Bryum rurale.* 194.
Bry sans barbe.
Voy. *Bryum imberbe.* 200.
Bry simple.
Voy. *Bryum simplex.* 215.
Bry soyeux.
Voy. *Bryum setaceum.* 212.
Bry strié.
Voy. *Bryum striatum.* 189.
Bry vert-d'eau.
Voy. *Bryum glaucum.* 198.
Bry un peu tronqué.
Voy. *Bryum truncatulum.* 203.
Bry un peu vert.
Voy. *Bryum viridulum.* 204.
Bryone blanche. Couleuvrée.
Voy. *Bryonia alba* 187.
Bugle des boutiques. Consoude moyenne. Cousine moyenne.
Voy. *Ajuga reptans.* 36.
Bugle pyramidal.
Voy. *Ajuga pyramidalis.* 37.
Buglosse. Langue-de-bœuf.
Voy. *Anchusa officinalis.* 67.
Buglosse à feuilles étroites.
Voy. *Anchusa angustifolia.* 68.
Buis ordinaire.
Voy. *Buxus sempervirens.* 222.
Buplevron en forme de jonc.
Voy. *Bulplevrum junceum.* 219.
Buplevron très-menu.
V. *Bulplevrum minutissimum.* 218.
Buxbaum sans feuilles.
Voy. *Buxbaumia aphyllea.* 221.

Bysse à toison.
Voy. *Byssus velutina.* 225.
Bysse à violette.
Voy. *Byssus joolithes.* 230.
Bysse blanchâtre.
Voy. *Byssus incana.* 233.
Bysse chandelier.
Voy. *Byssus candelaris.* 231.
Bysse couleur de lait.
Voy. *Byssus lactea.* 234.
Bysse des cavernes.
Voy. *Byssus cryptarum.* 227.
Bysse d'or.
Voy. *Byssus aurea.* 226.
Bysse des rochers.
Voy. *Byssus saxatilis.* 229.
Bysse des vieux murs.
Voy. *Bissus antiquitatis.* 228.
Bysse en forme de botrys.
Voy. *Byssus botroides.* 232.
Bysse fleur-d'eau.
Voy. *Byssus, flos aquæ.* 223.
Bysse phosphore.
Voy. *Byssus phosphora.* 224.

CABARET proprement dit. Oreille-d'homme. Oreillette. Rondette. Girard-roussêatre. Nard sauvage.
Voy. *Asarum europæum.* 122.
Caillelait blanc.
Voy. *Galium molugo.* 498.
Caillelait commun. Petit Muguet.
Voy. *Galium verum.* 497.
Caillelait des environs de Paris.
Voy. *Galium parisiense.* 501.
Caillelait des marais.
Voy. *Galium palustre.* 494.
Caillelait marécageux.
Voy. *Galium uliginosum.* 495.
Caillelait nerveux. Caillelait du nord.
Voy. *Galium boreale.* 499.
Calament des montagnes.
Voy. *Melissa calamenta.* 808.
Cameline cultivée. Camomille des Picards. Sesame d'Allemagne. Sesame bâtarde.
Voy. *Myagrum sativum.* 848.
Cameline paniculée.
V. *Myagrum paniculatum.* 849.
Cameline perfeuillée.
Voy. *Myagrum perfoliatum.* 847.
Camomille des champs. Anthemide des champs cultivés. Magaride. Anthemide sauvage.
Voy. *Anthemis arvensis.* 81.
Camomille ordinaire. Camomille blanche. Camomille des champs. Camomille commune.
Voy. *Matricaria camomilla.* 796.
Camomille puante. Maroute.
Voy. *Anthemis cotula.* 82.
Camomille romaine. Anthemide noble. Anthemide arrondie. Camomille des boutiques.
Voy. *Anthemis nomilis.* 80.
Campanule à feuilles de lierre.
Voy. *Campanula hederacea.* 248.
Campanule à feuilles de pêcher.
Voy. *Campanula persicifolia.* 242.
Campanule à tête. Campanule conglomerée.
Voy. *Campanula glomerata.* 245.
Campanule bâtarde.
Voy. *Campanula hybrida.* 247.
Campanule gantelée. Ortie bleue. Trachelium des boutiques. Gants-Notre-Dame. Violette-de-mer.
Voy. *Campanula trachelium.* 244.
Camphrée sauvage.
Voy. *Polychnemum arxense.* 966.
Canaillée. Petite Lentille d'eau.
Voy. *Lemna minor.* 676.
Canse. Grame sans nœud.
Voy. *Aira cærulea.* 28.
Canne—berge. Bassinet des marais.
Voy. *Vaccinium oxycoccus.* 1358.
Capillaire blanc.
Voy. *Polypodium rhæticum.* 983.
Capillaire ordinaire. Adiante noir.
Voy. *Asplenium nigrum.* 134.
Caret à épis éloignés. Laiche à feuilles sessiles.
V. *Carex remota.* 268.
Caret aigu noir. Laiche d'eau. Laiche ordinaire.
V. *Carex acuta nigra.* 281.
Caret blanchâtre. Laiche, ou Leche cendré.

V. *Carex canescens.* 270.
Caret brisoïde. Laiche brise.
V. *Carex brisoides.* 266.
Caret de Renard. Laiche hérissé, Caret compact.
V. *Carex vulpina.* 265.
Caret en forme de chaussetrape. Laiche, ou Leche piquant.
V. *Carex muricata.* 267.
Caret en forme de cheveux. Laiche capillaire.
V. *Carex capillaris.* 275.
Caret, ou Laiche à épis écartés.
V. *Carex distans.* 280.
Caret, ou Laiche à vessies.
V. *Carex vessicaria.* 283.
Caret, ou Laiche digité.
V. *Carex digitata.* 274.
Caret, ou Laiche en gazon.
V. *Carex cespitosa.* 279.
Caret, ou Laiche pâle.
V. *Carex pallescens.* 276.
Caret, ou Laiche porte-pilules.
V. *Carex pilulifera.* 273.
Caret panicé.
V. *Carex panicea.* 277.
Caret sabloneux. Leche des sables.
V. *Carex arenaria.* 263.
Caret velu.
V. *Carex hirta.* 284.
Carline commune.
V. *Carlina vulgaris.* 285.
Carotte commune. Carotte sauvage. Chirouis.
V. *Daucus carotta.* 395.
Carthame très-doux.
V. *Carthamus mitissimus.* 288.
Carvi.
V. *Carum carvi.* 289.
Casque militaire. Orchide militaire.
V. *Orchis militaris.* 885.
Caucalide à grandes fleurs. Grande Gironde.
V. *Caucalis grandiflora.* 290.
Caucalide à larges feuilles.
V. *Caucalis latifolia.* 291.
Caucalide laiteuse.
V. *Caucalis leptophylla.* 292.
Cendrée à feuilles entieres.
Cineraria integrifolia. 335.
Centaurée de Phrygie. Jacée à tête hérissée.
V. *Centaurea phrygia.* 294.
Centaurée en forme de chaussetrape.
V. *Centaurea calcitrapoides.* 299.
Centaurée noire. Jacée noire laciniée.
V. *Centaurea nigra.* 293.
Centaurée jaune.
V. *Centaurea solstitialis.* 300.
Cerfeuil.
V. *Scandix cærefolium.* 1134.
Cerfeuil noueux.
V. *Scandix nodosa.* 1136.
Cerfeuil qui enivre.
V. *Chærophyllum temulum.* 309.
Cerfeuil sauvage. Persil d'âne.
V. *Chærophyllum sylvestre.* 308.
Cerisier.
V. *Prunus cerasus.* 1017.
Ceterac. Doradille-ceterac. Doradille. Herbe-à-dorer. Vraie Scolopendre.
V. *Asplenium ceterach.* 131.
Champignon. Boulet. Saveiron. Champignon champêtre.
Voy. *Agaricus campestris.* 15.
Champignon jaune.
V. *Boletus luteus.* 167.
Champignon, ou Polypore de bœuf.
V. *Boletus bovinus.* 168.
Champignon vivace.
V. *Boletus perennis.* 166.
Chanterelle. Gerille.
V. *Agaricus cantharellus.* 14.
Chanvre.
V. *Cannabis sativa.* 249.
Chanvre aquatique réfléchi. Bident penché. Cornuet penché.
V. *Bidens cernua.* 159.
Chardon-béni des Parisiens.
V. *Carthamus lanatus.* 287.
Chardon crépu. Chardon d'âne.
V. *Carduus crispus.* 252.
Chardon des marais.
V. *Carduus palustris.* 253.
Chardon disséqué.
V. *Carduus dissectus.* 257.
Chardon en forme d'acanthe.
V. *Carduus acanthoides.* 256.

Chardon étoilé.
V. *Centaurea calcitrapa.* 298.
Chardon lancéole.
V. *Carduus lanceolatus.* 254.
Chardon-Marie.
V. *Carduus marianus.* 258.
Chardon penché. Chardon flottant.
V. *Carduus nutans.* 255.
Chardon sans tige.
V. *Carduus acaulis.* 260.
Chardon à bonnetier.
V. *Dipsacus fullonum.* 405.
Charme.
V. *Carpinus betulus.* 286.
Châtaigne d'eau. Macre flottante. Corne. Saligot.
V. *Trapa natans.* 1303.
Châtaignier. Châtaignier ordinaire.
V. *Fagus castanea.* 468.
Chêne ordinaire. Rouvre. Chêne mâle commun.
V. *Quercus robur.* 1026.
Chêne soyeux.
V. *Quercus cerris.* 1027.
Chenopode bâtard. Patte-d'oie anguleuse.
V. *Chenopodium hibridum.* 323.
Chenopode blanc. Poule-grasse. Patte-d'oie blanchâtre.
V. *Chenopodium album.* 321.
Chenopode couleur de vert-d'eau. Patte-d'oie à feuilles étroites et découpées.
V. *Chenopodium glaucum.* 324.
Chenopode polysperme. Patte-d'oie graineuse.
V. *Chenopodium polyspermum.* 326.
Chenopode puant. Arroche puante Vulvaire. Herbe puante. Patte-d'oie fétide.
V. *Chenopodium vulvaria.* 325.
Chenopode rouge. Patte-d'oie rougeâtre.
V. *Chenopodium rubrum.* 319.
Chenopode vert. Patte-d'oie verdâtre. Arroche sauvage.
V. *Chenopodium viride.* 322.
Chervis. Chirouis.
V. *Sium sisarum.* 1233.
Chevelure-des-pauvres.
V. *Eriophorum polystachion.* 436.
Chevrefeuille des bois.
V. *Lonicera periclymenum.* 771.
Chicoracée de Dioscoride.
V. *Crepis dioscorides.* 379.
Chicoracée ou Fuselée verte.
V. *Crepis virens.* 378.
Chicoracée puante. Fuselée à odeur.
V. *Crepis fœtida.* 375.
Chicorée des Indes.
V. *Chicorium endivia.* 333.
Chicorée sauvage.
V. *Chicorium intybus.* 332.
Chiendent des boutiques.
V. *Triticum repens.* 1338.
Chiendent glauque, ou couleur de vert-d'eau.
V. *Triticum glaucum.* 1340.
Chiendent du Parnasse. Parnassie.
V. *Parnassia palustris.* 920.
Choin blanc.
V. *Schœnus alba.* 1141.
Choin comprimé.
V. *Schœnus compressus.* 1140.
Choin marisque. Faux Souchet.
V. *Schœnus mariscus.* 1138.
Choin noir Melanchene.
V. *Schœnus nigricans.* 1139.
Choin soyeux.
V. *Schœnus setaceus.* 1142.
Chou sauvage.
V. *Brassica campestris.* 173.
Ciguë aquatique.
V. *Cicuta virosa.* 334.
Ciguë de Storck.
V. *Conium maculatum.* 364.
Ciotat.
V. *Vitis laciniosa.* 1420.
Circée. Herbe-de-Saint-Simon. Herbe-des-magiciens.
Circæa lutetiana. 336.
Ciste à fleurs du soleil. Herbe-d'or. Hyssope des garigues. Ciste bas. Hélianthème.
V. *Cistus helianthemum.* 340.
Ciste à feuilles de bruyeres.

V.

V. *Cistus fumana.* 338.
Ciste à goutte.
V. *Cistus guttatus.* 339.
Ciste ombellé.
V. *Cistus umbellatus.* 337.
Ciste des Apennins.
V. *Cistus Apenninus.* 341.
Clandestine.
V. *Lathræa squammaria.* 666.
Clavaire coralloïde. Barbeau de chêne.
Voy. *Clavaria coralloides.* 347.
Clavaire cornue.
Voy. *Clavaria hypoxylon.* 346.
Clavaire digitée.
Voy. *Clavaria digitata.* 345.
Clavaire en forme de langue de serpent.
V. *Clavaria ophioglossoides.* 344.
Clavaire militaire.
Voy. *Clavaria militaris.* 343.
Clavaire en forme de piston.
Voy. *Clavaria pistillaris.* 342.
Clinopode. Pied-de-lit. Roulette. Grand Basilic sauvage.
V. *Clinopodium vulgare.* 349.
Cnicaut potager. Cnique potager.
V. *Cnicus oleraceus.* 350.
Cochléaria rustique. Raifort sauvage. Grand Raifort sauvage. Crame. Montreille.
V. *Cochlearia armoracia.* 352.
Colchique. Veilleuse. Mort-aux-chiens.
V. *Colchicum autumnale.* 354.
Condrille à jonc.
V. *Condrilla juncea.* 328.
Conferve à bulbes. Fervale bulbeuse.
V. *Conferva bulbosa.* 357.
Conferve à réseau.
V. *Conferva reticulata.* 359.
Conferve des fleuves.
V. *Conferva fluviatilis.* 360.
Conferve des fontaines.
V. *Conferva fontinalis.* 358.
Conferve des ruisseaux. Fervale des ruisseaux.
V. *Conferva rivularis.* 356.
Conferve en forme de cheveux.
V. *Conferva capillaris.* 362.
Conferve en peloton.
V. *Conferva glomerata.* 363.
Conferve gélatineuse.
V. *Conferva gelatinosa.* 361.
Coquelicot. Gravesolle. Maudui. Pavot rouge. Coque. Ponceau. Confanon. Coquelicot rouge.
V. *Papaver rheas.* 915.
Coquerette. Alkekenge. Coqueret.
V. *Physalis alkekengi.* 938.
Corne-de-cerf.
V. *Plantago coronopifolia.* 952.
Corneille. Chassebosse. Lysimachie commune.
V. *Lysimachia vulgaris.* 785.
Cornillet conique.
V. *Silene conica.* 1204.
Cornillet en forme de cône. Cornillet rouge.
V. *Silene conoidea.* 1203.
Cornillet français.
V. *Silene gallica.* 1201.
Coronille. Coronille très-petite.
V. *Coronilla minima.* 367.
Coronille panachée.
V. *Coronilla varia.* 368.
Corrigiole des rivages. Polygonum aquatique.
V. *Corrigiola littoralis.* 369.
Coulichon à bayes.
V. *Cucubalus bacciferus.* 383.
Crapaudine. Bétoine velue.
V. *Sideritis hirsuta.* 1198.
Crapaudine.
V. *Stachys bufonia.* 1261.
Crapaudine à grandes fleurs.
V. *Sideritis grandiflora.* 1199.
Cresson amer.
V. *Cardamine amara.* 251.
Cresson bâtard.
V. *Sisymbrium hybridum.* 1214.
Cresson de barrelier.
V. *Sisymbrium barrelieri.* 1222.
Cresson de fontaine.
V. *Sisymbrium nasturtium.* 1212.
Cresson de loësel.
V. *Sisymbrium loselii.* 1225.
Cresson nain.
V. *Sisymbrium pusillum.* 1216.

Cresson des prés. Cadamine. Cressonette. Petit Cresson aquatique. Cresson élégant.
V. *Cardamine pratensis.* 250.
Cresson sauvage.
V. *Sisymbrium sylvestre.* 1213.
Crête-de-coq.
V. *Rhinantus crista galli.* 1052.
Croisette. Gentiane-croisette.
V. *Gentiana cruciata.* 510.
Croisette velue. Croisée.
V. *Valantia cruciata.* 1360.
Cucubale, ou Lychnique à fleurs musqueuses.
V. *Cucubalus otites* 382.
Cuscute d'Europe. Cheveux de Vénus.
V. *Cuscuta Europæa.* 384.
Cymbalaire. Antirrhinon cymbalaire.
V. *Antirrhinum cymbalaria.* 89.
Cynoglosse des boutiques. Cynoglosse commune. Langue-de-chien.
V. *Cynoglossum officinale.* 385.
Cynosure en crête. Queue-de-rat.
V. *Cynosurus cristatus.* 286.

DACTYLE pelotonné.
Voy. *Dactylis glomerata.* 391.
Dent-de-lion à fer-de-fleche.
Voy. *Leontodon hastile.* 681.
Dent-de-lion automnale. Pissenlit rameux.
V. *Leontodon autumnale.* 682.
Dent-de-lion hérissée. Dent-de-lion rude au toucher.
Voy. *Leontodon hirtum.* 683.
Digitale jaune.
Voy. *Digitalis lutea.* 404.
Digitale tachée de pourpre. Digitale purpurine. Gant-notre-dame.
Voy. *Digitalis purpurea.* 403.
Dormeuse puante. Hedypnoé puant.
Voy. *Hyochæris fœtida.* 563.
Doronic à feuilles de plantain.
V. *Doronicum plantagineum.* 407.
Double-feuille spirale. Ophrise en spirale.
Voy. *Ophris spiralis.* 874.
Douce-amere. Morelle grimpante. Laque. Vigne de Judée.
Voy. *Solanum dulca-mara.* 1235.
Doucette. Mache. Clairiette. Chuquette. Blanchette. Bourette. Oreillette. Salade royale. Salade de chanoine. Poule-grasse.
Voy. *Valeriana locusta.* 1364.
Drave.
Voy. *Cochlearia draba.* 353.
Drave des murailles.
Voy. *Draba muralis.* 409.
Drave de printemps.
Voy. *Draba verna.* 408.
Drone. Fétu. Brome.
Voy. *Bromus secalinus.* 177.

ECUELLE d'eau.
Voy. *Hydrocotyle vulgaris.* 561.
Eglantier de chien.
V. *Rosa canina.* 1067.
Eglantier odorant.
V. *Rosa rubiginosa.* 1063.
Elatine. Linaire oreillée. Velvotte mâle.
V. *Antirrhinum elatine.* 90.
Elyme des chiens.
V. *Triticum caninum.* 1339.
Enula campana. Aunée. Aunée des boutiques.
V. *Inula helenium.* 617.
Epeutre. Orge commun.
V. *Hordeum vulgare.* 549.
Eperviere. Chicoracée ombellée.
V. *Hieracium umbellatum.* 543.
Eperviere des Savoyards.
V. *Hieracium sabaudum.* 542.
Epiaire annuelle.
V. *Stachys annua.* 1260.
Epiaire des Alpes.
V. *Stachys alpina.* 1258.
Epiaire des champs.
V. *Stachys arvensis.* 1262.
Epiaire des marais. Stachys des marais.
V. *Stachys palustris.* 1259.
Epiaire lanugineuse. Stachique des Allemands.
V. *Stachys germanica.* 1257.

Epiaire des bois. Epi-fleuri. Stachis Stachique.
V. *Stachis sylvatica.* 1256.
Epi-d'eau. Epi-flottant.
V. *Potamogeton natans.* 992.
Epi-d'eau à dent de scie.
V. *Potamogeton serratum.* 997.
Epi-d'eau comprimé.
V. *Potamogeton compressum.* 998.
Epi-d'eau crépu.
V. *Potamogeton crispum.* 996.
Epi-d'eau en peigne.
V. *Potamogeton pectinatum.* 999.
Epi-d'eau épais.
V. *Potamogeton densum.* 994.
Epi-d'eau graminé.
V. *Potamogeton gramineum.* 1001.
Epi-d'eau luisant.
V. *Potamogeton lucens.* 995.
Epi-d'eau noir.
V. *Potamogeton pusillum.* 1002.
Epi-d'eau perfolié.
V. *Potamogeton perfoliatum.* 993.
Epi-d'eau soyeux.
V. *Potamogeton setaceum* 1000.
Epi-de-vent de chien.
V. *Agrostis canina.* 25.
Epi-de-vent écarlate.
V. *Agrostis coccinea.* 23.
Epi-de-vent, en forme de cheveux.
V. *Agrostis capillaris.* 26.
Epi-de vent rouge.
V. *Arostis rubra.* 22.
Epinars.
V. *Spinacia oleracea.* 1253.
Epinars-fraise de Tartarie.
V. *Blitum virgatum.* 161.
Epine-vinette commune.
V. *Berberis vulgaris.* 153.
Epithim.
V. *Cuscuta epithymum.* 384.
Epurge.
V. *Euphorbia lathyris.* 454.
Erable blanc. Erable-sycomore. Le grand Erable.
V. *Acer pseudoplatanus.* 1.
Erable commun. Petit Erable. Bois-chand. Erable ordinaire.
V. *Acer campestre.* 3.
Erable plane. Erable à feuilles de platane. Faux Sycomore.
V. *Acer platanoides.* 2.
Ers hérissé. Lentilles à deux semences. Gousse velue.
V. *Ervum hirsutum.* 439.
Ers de Sologne. Lentille de Sologne.
V. *Ervum soloniense.* 440.
Esule. Petite Esule.
V. *Euphorbia esula.* 460.
Eternue. Epi-de-vent.
V. *Agrostis spica venti.* 20.
Eternue traçante. Trame. Terre-nue. Epi-de-vent à drageons.
V. *Agrostis stolonifera.* 24.
Etoile, ou Flûte du berger. Plantain aquatique étoilé.
V. *Alisma damasonium.* 39.
Etoilée.
V. *Stellaria holostea.* 1265.
Etoilée automnale.
V. *Callitriche autumnalis.* 238.
Etoile-d'eau. Etoilée du printemps. Stellaire aquatique.
V. *Callitriche verna.* 237.
Eupatoire aquatique. Chanvre sauvage. Eupatoire-femelle. Cornet. Tête cornue. Eupatoire d'eau.
V. *Bidens tripartita.* 158.
Eupatoire d'Avicenne. Eupatoire commun. Pontagrulion sauvage. Herbe-Sainte-Cunégonde.
V. *Eupatorium cannabinum.* 450.
Euphraise. Eufraise. Euphraise commune.
V. *Euphrasia officinalis.* 466.
Euphraise tardive. Euphraise pourpre de la petite espece. Euphraise dentée.
V. *Euphrasia odontites.* 467.
Euphorbe des bleds.
V. *Euphorbia segetalis.* 456.
FAUSSE Blattaire.
V. *Verbascum blattarioides.* 1375.
Fausse Raiponce.
V. *Campanula raponculoides.* 243.
Faux Acorus. Iris jaune. Flambe aquatique.
V. *Iris pseudo-acorus.* 624.

Faux Bouillon.
V. *Verbascum thapsoides.* 1367.
Faux Caillelait. Caillelait batard.
V. *Galium spurium.* 496.
Faux Grateron.
V. *Valantia aparine.* 1359.
Faux Riz.
V. *Hordeum zeocriton.* 551.
Faux Souchet. Caret, ou Laiche-Faux-Souchet.
V. *Carex pseudo-cyperus.* 278.
Fenouil. Anet doux. Anet-fenouil. Fenouil commun.
V. *Anethum fœniculum.* 76.
Fenouil puant. Anet à odeur désagréable. Anet proprement dit. Anet des jardins.
V. *Anethum graveolens.* 75.
Fenu-grec. Senegré.
V. *Trigonella fœnum græcum.* 1332.
Fer-à-cheval. Fer-à-cheval à chevelure.
V. *Hippocrepis comosa.* 544.
Fétu à épi ovale. Egilops ovale.
V. *Ægilops ovata.* 11.
Fétu à queue-de-souris.
V. *Festuca mysuros.* 473.
Fétu des brebis. Fétuque des moutons.
V. *Festuca ovina.* 470.
Fétu plus élevé.
V. *Festuca élatior.* 472.
Fétu qui se couche.
V. *Festuca decumbens.* 474.
Fétu rouge.
V. *Festuca rubra.* 476.
Fétu un peu dur.
V. *Festuca duriuscula.* 471.
Feve des marais.
V. *Vicia faba.* 1408.
Féve épaisse.
V. *Sedum anacampseros.* 1169.
Filipendule.
V. *Spiræa filipendula.* 1254.
Filipendule aquatique.
V. *OEnanthe fistulosa.* 864.
Filipendule des marais. OEnanthe en forme de pimprenelle. Ainanthe pimpinelloïde.
V. *OEnanthe pimpinelloides.* 866.
Flechiere aquatique. Sagittaire.
V. *Sagittaria sagittifolia.* 1089.
Fleur-du-coucou. Maglonette. Lychnide véronique. Armoirie sauvage. Véronique improprement dite. Lychnide déchirée.
V. *Lychnis flos cuculi.* 774.
Foin élevé. Herbier à gazon.
V. *Aira cespitosa.* 30.
Fontanelle aîlée.
V. *Fontinalis pennata.* 483.
Fontanelle anti-incendiaire. Fontanelle incombustible.
V. *Fontinalis antipyretica.* 481.
Fougere femelle.
V. *Polypodium filix femina.* 981.
Fougere mâle.
V. *Polypodium filix mas.* 980.
Fougere royale. Osmonde royale.
Fougere aquatique. Fougere fleurie.
V. *Osmunda regalis.* 903.
Fougere ordinaire, Fougere femelle.
V. *Pteris aquilina.* 1020.
Fraisier ordinaire. Fraisier commun.
V. *Fragaria vesca.* 484.
Fraisier stérile,
V. *Fragaria sterilis.* 485.
Framboisier ordinaire.
V. *Rubus idæus.* 1069.
Frêne ordinaire.
V. *Fraxinus excelsior.* 486.
Froment des haies.
V. *Triticum supinum.* 1337.
Fumeterre blanche. Fumeterre à vrilles.
V. *Fumaria capreolata.* 489.
Fumeterre bulbeuse. Pied-de-poule.
V. *Fumaria bulbosa.* 487.
Fumeterre commune.
V. *Fumaria officinalis.* 488.
Fusain. Bonnet-des-Prêtres. Bois à faire les lardoires. Bonnet-de-Copulan.
V. *Evonymus europæus.* 449.
Fuselée bisannuelle. Chicoracée d'hiver.
V. *Crepis biennis.* 377.
Fuselée des toits. Chicoracée des toits.

V. *Crepis tectorum.* 376.

GARANCE.
V. *Rubia tinctorum.* 1068.
Genêt à balai.
V. *Spartium scoparium.* 1248.
Genêt d'Angleterre.
V. *Genista anglica.* 505.
Genêt en forme de flèches.
V. *Genista sagittalis.* 502.
Genêt des teinturiers. Herbe à jaunir.
V. *Genista tinctoria.* 503.
Genêt velu.
V. *Genista pilosa.* 504.
Genevrier commun.
V. *Juniperus communis.* 658.
Gentiane amarelle.
V. *Gentiana amarella.* 509.
Gentiane cicutaire. Bec-de-grue cicutaire.
V. *Geranium cicutarium.* 512.
Gentiane d'automme.
V. *Gentiana pneumonanthe.* 506.
Gentiane d'hiver.
V. *Gentiana nivalis.* 507.
Gentiane filiforme.
V. *Gentiana filiformis.* 511.
Géranion à feuilles rondes.
V. *Geranium rotundifolium.* 519.
Géranion des prés.
V. *Geranium pratense.* 513.
Géranion luisant.
V. *Geranium lucidum.* 515.
Géranion mol.
V. *Geranium molle.* 516.
Géranion nain.
V. *Geranium pusillum.* 520.
Géranion pied-de-pigeon.
V. *Geranium columbinum.* 517.
Germandrée d'eau. Scordium. Chamarras.
V. *Teucrium scordium.* 1280.
Germandrée des montagnes. Polium. Polium.
V. *Teucrium montanum.* 1282.
Germandrée-ivette. Petite Ivette.
V. *Teucrium chamæpithys,* 1278.
Germandrée officinale. Petit Chêne. Calamendrier. Herbe-des-fievres.
V. *Teucrium chamædrys.* 1281.
Gesse des prés.
V. *Lathyrus pratensis.* 672.
Gesse des marais.
V. *Lathyrus palustris.* 674.
Gesse hérissée.
V. *Lathyrus hirsutus.* 670.
Gesse-nissole.
V. *Lathyrus nissolia.* 668.
Gesse ongulée.
V *Lathyrus ungulatus.* 669.
Gesse sauvage.
V. *Lathyrus sylvestris.* 673.
Girandole d'eau commune. Lustre d'eau commun. Charagne.
V. *Chara vulgaris.* 311.
Girandole d'eau cotoneuse.
V. *Chara tomentosa.* 310.
Girandole d'eau flexible.
V. *Chara flexilis.* 313.
Girandole d'eau hérissée.
V. *Chara hirpida.* 312.
Giroflée jaune. Ravenelle. Bouton d'or. Rameau d'or. Violier. Gerranie jaune. Keriri.
V. *Cheiranthus cheiri.* 315.
Giroflée sauvage.
V. *Cheiranthus erysimoides.* 314.
Globulaire. Boulette. Marguerite bleue. Globulaire commune.
V. *Globularia vulgaris.* 524.
Gnaphaloïde élevée.
V. *Micropus erectus.* 824.
Grame aquatique. Foin aquatique. Herbier aquatique.
V. *Aira aquatica.* 29.
Grame miliacé mol. Houque molle.
V. *Holcus mollis.* 546.
Grande Berle. Ache d'eau.
V. *Sium latifolium.* 1228.
Grande Boucage. Grand Bouquetin. Pimprenelle saxifrage. Grande Saxifrage. Persil de bouc.
V. *Pimpinella magna.* 945.
Grande Carotte de montagne à feuilles de persil.
V. *Athamantha cervaria.* 136.
Grande Chelidoine. Eclaire. Grande

Eclaire. Flougere. Herbe à l'hirondelle.
V. *Chelidonium majus.* 316.
Grande Douve. Renoncule à feuilles longues.
V. *Ranunculus lingua.* 1030.
Grande Esule. Tithymale des bois.
V. *Euphorbia sylvatica.* 464.
Grande Marguerite des bois. OEil-de-Bœuf. Grande Paquerette. Grande Paquette.
V. *Chrysanthemum leucanthemum.* 329.
Grande Oreille-de-rat. Chicoracée, ou Eperviere douteuse.
V. *Hieracium dubium.* 540.
Grande Orobanche.
V. *Orobanche major.* 897.
Grande Ortie.
V. *Urtica dioica.* 1354.
Grande Passerage.
V. *Lepidium latifolium.* 689.
Grande Pervenche.
V. *Vinca major.* 1410.
Grande Scrophulaire.
V. *Scrophularia nodosa.* 1162.
Grand Melilot.
V. *Trifolium melilotus altissima.* 1329.
Grand Muffle de veau. Grand Antirrhinon à feuilles arrondies. Gueule de lion. Muffle de veau.
V. *Antirrhinum majus.* 99.
Grand Plantain d'eau. Plantain d'eau. Fluteau plantaginé.
V. *Alisma plantago.* 38.
Grand Tordyle.
V. *Tordylium maximum.* 1298.
Grassette.
V. *Pinguicula vulgaris.* 946.
Gratiole. Herbe au pauvre homme. Gratiole des boutiques.
V. *Gratiola officinalis.* 529.
Gratteron ou Rieble. Philantrope.
V. *Galium aperine.* 500.
Gremil des champs.
V. *Lithospermum arvense.* 765.
Gremil officinal. Gremil. Herbe aux perles. Gremil des boutiques.
V. *Lithospermum officinale.* 764.
Grenouillette. Renoncule aquatique. Millefeuille aquatique.
V. *Ranunculus aquatilis.* 1044.
Gros Chiendent. Froment à feuilles étroites.
V. *Triticum junceum.* 1336.
Groseiller à maquereaux.
V. *Ribes grossularia.* 1056.
Groseiller épineux. Vrai groseiller.
V. *Ribes uva crispa.* 1055.
Groseiller noir. Cassis. Cancrie des Poitevins.
V. *Ribes nigrum.* 1054.
Groseiller rouge. Groseiller à grappes.
V. *Ribes rubrum.* 1053.
Guede. Pastel.
V. *Isatis tinctoria.* 626.
Gui blanc. Pomme hémorrhoïdale.
V. *Viscum album.* 1418.
Guimauve ordinaire. Althæa des boutiques. Vive Marne.
V. *Althæa officinalis.* 56.
Gypsophille des murailles.
V. *Gypsophilla muralis.* 530.

HAVÉRON. Avoine à barbe. Folle-avoine.
V. *Avena fatua.* 144.
Haricot, improprement la Féve.
V. *Phaseolus vulgaris.* 933.
Helléborine à grandes feuilles. Helléborine à feuilles en forme d'épée.
V. *Serapias ensifolia.* 1189.
Helléborine à larges feuilles.
V. *Serapias latifolia.* 1187.
Helléborine des marais.
V. *Serapias longifolia.* 1188.
Helléborine rouge.
V. *Serapias rubra.* 1190.
Hépatique des fontaines. Marchante étoilée. Marchante ombellée. Herbe-d'Alaud.
V. *Marchantia polymorpha.* 792.
Herbe à coton de France.
V. *Filago gallica.* 479.
Herbe à coton de montagne.
V. *Filago montana.* 478.
Herbe à coton des champs.

V. *Filago arvensis*. 480.
Herbe à Robert. Herbe à squinancie. Bec-de-grue à Robert.
V. *Geranium robertianum*. 514.
Herbe-aux-ânes commune. Onagre.
V. *OEnothera biennis*. 867.
Herbe-aux-chats commune, Cataire.
V. *Nepeta cataria*. 860.
Herbe aux gueux. Clématite. Lierne. Viache. Vinguilli. Viorne.
V. *Clematis vitalba*. 348.
Herbe aux mites. Bouillon blattaire.
V. *Verbascum blattaria*. 1374.
Herbe-aux-panaris verticillée.
V. *Illecebrum verticillatum*. 615.
Herbe-aux-poux des marais.
V. *Pedicularis palustris*. 922.
Herbe-aux-puces. Pulicaire. Psyllium.
V. *Plantago psyllium*. 953.
Herbe à l'hirondelle.
V. *Stellera passerina*. 1269.
Herbe-de-Sainte-Barbe.
V. *Erysimum barbarea*. 445.
Herbe de Saint Christophe. Christophoriane. Acté à épis.
V. *Actæa spicata*. 7.
Herbe de Saint Roch. Conyse des prés. Aunée anti-dyssentérique.
V. *Inula dyssenterica*. 619.
Herbe-à-jaunir. Gaude.
V. *Reseda luteolea*. 1047.
Herbe-à-Paris. Raisin-de-renard à quatre feuilles.
V. *Paris quadrifolia*. 919.
Herbier blanchâtre.
V. *Aira canescens*. 33.
Herbier des montagnes.
V. *Aira montana*. 32.
Herbier en forme d'œillet.
V. *Aira cargophillæa*. 35.
Herbier printanier.
V. *Aira præcox*. 34.
Herbier réfléchi.
V. *Aira flexuosa*. 31.
Herniole. Turquette glabre. Herniaire lisse. Herbe du turc. Herniole.
V. *Herniaria glabra*. 536.
Herpette à chandelles.
V. *Lichen candelaris*. 706.
Herpette à cils.
V. *Lichen ciliaris*. 722.
Herpette à lentilles.
V. *Lichen lentigerus*. 708.
Herpette à nombril.
V. *Lichen omphalodes*. 714.
Herpette à grands calices.
V. *Lichen pixydatus*. 744.
Herpette à pustules.
V. *Lichen pustularis*. 741.
Herpette à sac.
V. *Lichen saccatus*. 740.
Herpette articulée.
V. *Lichen articulatus*. 755.
Herpette barbue.
V. *Lichen barbatus*. 753.
Herpette brûlée.
V. *Lichen deustus*. 742.
Herpette brunâtre.
V. *Lichen subfuscus*. 709.
Herpette calcaire.
V. *Lichen calcareus*. 701.
Herpette centrifuge.
V. *Lichen centrifugus*. 712.
Herpette chrysophtalme.
V. *Lichen chrysophtalmos*. 721.
Herpette contre la rage.
V. *Lichen caninus*. 737.
Herpette corail.
V. *Lichen corallinus*. 704.
Herpette cornue.
V. *Lichen cornutus*. 746.
Herpette couleur de lait.
V. *Lichen lacteus*. 696.
Herpette crépue.
V. *Lichen crispus*. 717.
Herpette des bruyeres.
V. *Lichen ericetorum*. 705.
Herpette des murailles. Perelle des murs.
V. *Lichen parietinus*. 718.
Herpette de rennes.
V. *Lichen rangiferinus*. 748.
Herpette des mousses.
V. *Lichen muscorum*. 710.
Herpette des rochers.
V. *Lichen rupestris*. 727.
Herpette difforme.

V. *Lichen difformis.* 747.
Herpette du charme.
V. *Lichen carpineus.* 703.
Herpette du Frêne.
V. *Lichen fraxineus.* 729.
Herpette du genevrier.
V. *Lichen juniperinus.* 731.
Herpette écrite. Herpette en forme d'écriture.
V. *Lichen scriptus.* 692.
Herpette géographique.
V. *Lichen geographicus.* 693.
Herpette du hêtre.
V. *Lichen fagineus.* 702.
Herpette d'un blanc de neige.
V. *Lichen nivalis.* 724.
Herpette d'une couleur livide.
V. *Lichen acetabulum.* Hoff. 716.
Herpette d'une couleur foncée d'olive.
V. *Lichen olivaceus.* 715.
Herpette d'un pouce.
V. *Lichen uncialis.* 749.
Herpette d'un vert noirâtre.
V. *Lichen atro-virens.* 694.
Herpette du printems.
V. *Lichen vernalis.* 700.
Herpette du prunellier. Orseille feuillée.
V. *Lichen prunastri.* 730.
Herpette en étoiles.
V. *Lichen stellaris.* 720.
Herpette en forme d'alene.
V. *Lichen subulatus.* 750.
Herpette en forme de bysse.
V. *Lichen byssoides.* 695.
Herpette frangée.
V. *Lichen fimbriatus.* 745.
Herpette fleurie.
V. *Lichen floridus.* 756.
Herpette farineuse.
V. *Lichen farinaceus.* 726.
Herpette fausse cochenille.
V. *Lichen cocciferus.* 743.
Herpette glauque ou vert de mer.
V. *Lichen glaucus.* 733.
Herpette globuleuse.
V. *Lichen globiferus.* 751.
Herpette hérissée.
V. *Lichen hirtus.* 754.
Herpette horisontale.
V. *Lichen horisontalis.* 738.
Herpette noirâtre.
V. *Lichen nigrescens.* 735.
Herpette pâle.
V. *Lichen pallescens.* 707.
Herpette parelle. Perelle, ou Parelle d'Auvergne.
V. *Lichen parellus.* 711.
Herpette paschale.
V. *Lichen paschalis.* 752.
Herpette percée.
V. *Lichen pertusus.* 697.
Herpette perlée.
V. *Lichen perlatus.* 739.
Herpette pulmonaire. Pulmonaire de chêne. Hépatique des bois. Herbe aux poumons.
V. *Lichen pulmonarius.* 725.
Herpette ridée.
V. *Lichen rugosus.* 698.
Herpette ridée.
V. *Lichen caperatus.* 732.
Herpette sanguine.
V. *Lichen sanguinaris.* 699.
Herpette tachée de chaux.
V. *Lichen calicaris.* 728
Herpette tremelloïdes.
V. *Lichen tremelloides.* 734.
Herpette veineuse.
V. *Lichen venosus.* 736.
Herpette vesiculeuse.
V. *Lichen physodes.* 719.
Hêtre. Fau. Fonteau. Foyard. Fovinier.
V. *Fagus sylvatica.* 469.
Hieble.
V. *Sambucus ebulus.* 1118.
Houblon.
V. *Humulus lupulus.* 555.
Houque laineuse.
V. *Holcus lanatus.* 547.
Houx.
V. *Ilex aquifolium.* 614.
Houx-frelon.
V. *Ruscus aculeatus.* 1084.
Hydre cornue.
V. *Ceratophyllum demersum.* 306.
Hydre lisse.

V. *Ceratophyllum submersum.* 307.
Hypne à feuilles d'if.
V. *Hypnum taxifolium.* 573.
Hypne à trois côtes.
V. *Hypnum triquetrum.* 581.
Hypne alopécuroïde.
V. *Hypnum alopecurum.* 597.
Hypne applati.
V. *Hypnum complanatum.* 577
Hypne à queue-de-souris.
V. *Hypnum myosuroides.* 607.
Hypne bryoïde.
V. *Hypnum bryoides.* 575.
Hypne commun. Mousse commune.
V. *Hypnum rutabulum.* 582.
Hypne crêpu. Hypne frisé.
V. *Hypnum crispum.* 580.
Hypne dentelé.
V. *Hypnum denticulatum.* 574.
Hypne dendroïde.
V. *Hypnum dendroides.* 596.
Hypne des bois.
V. *Hypnum sylvaticum.* 578.
Hypne des marais.
V. *Hypnum palustre.* 594.
Hypne des murailles.
V. *Hypnum parietinum.* 586.
Hypne des rivages.
V. *Hypnum riparium.* 601.
Hypne du sapin.
V. *Hypnum abietinum.* 589.
Hypne en forme d'adiante.
V. *Hypnum adiantoides.* 576.
Hypne en forme de courroies.
V. *Hypnum loreum.* 595.
Hypne en forme de cyprès.
V. *Hypnum cupressi forme.* 590.
Hypne en forme d'écureuil.
V. *Hypnum sciuroides.* 606.
Hypne en forme de fil.
V. *Hypnum filifolium.* 599.
Hypne en forme d'illecebra.
V. *Hypnum illecebrum.* 600.
Hypne en forme de masse.
V. *Hypnum clavellatum.* 608.
Hypne en forme de scorpion.
V. *Hypnum scorpioides.* 591.
Hypne en sarment.
V. *Hypnum viticulosum.* 592.
Hypne en fougere.
V. *Hypnum filicinum.* 583.
Hypne laineux.
V. *Hypnum velutinum.* 604.
Hypne luisant
V. *Hypnum lucens.* 579.
Hypne-plume.
V. *Hypnum crista galli.* 588.
Hypne pointu.
V. *Hypnum cuspidatum.* 602.
Hypne prolifere. Hyp prolifere.
V. *Hypnum proliferum.* 584.
Hypne pur.
V. *Hypnum purum.* 598.
Hypne raboteux.
V. *Hypnum squarrosum.* 593.
Hypne serpentant.
V. *Hypnum serpens.* 605.
Hypne soyeux.
V. *Hypnum sericeum.* 603.
Hypne très-long.
V. *Hypnum prælongum.* 587.
Hypne un peu délicat.
V. *Hypnum delicatulum.* 585.
Hypopithis. Orobanche jaune.
V. *Monotropa hypopithis.* 843.

JACÉE des prés.
V. *Centaurea jacea.* 297.
Jacinthe des bois.
V. *Hyacinthus non scriptus.* 556.
Jacinthe chevelue.
V. *Hyacinthus comosus.* 558.
Jacinthe inclinée.
V. *Hyacinthus cernuus.* 557.
Jacobée. Herbe-Saint-Jacques. Herbe-dorée.
V. *Senecio jacobæa.* 1185.
Jasminoïde d'Europe. Jasminoïde.
V. *Lycium europæum.* 777.
Jonc à mèche. Jonc épars. Jonc commun.
V. *Juncus effusus.* 631.
Jonc articulé.
V. *Juncus articulatus.* 634.
Jonc champêtre.
V. *Juncus campestris.* 638.
Jonc couleur de neige.
V. *Juncus niveus.* 637.

Jonc creux. Jonc congloméré. Jonc à tête.
V. *Juncus conglomeratus.* 630.
Jonc des crapauds.
V. *Juncus buffonius.* 535.
Jonc des jardiniers. Jonc aigu. Jonc pointu.
V. *juncus acutus.* 629.
Jonc fleuri en ombelles.
V. *Butomus umbellatus.* 220.
Jonc recourbé.
V. *Juncus inflexus.* 632.
Jonc rude au toucher.
V. *Juncus squarrosus.* 633.
Jonc velu.
V. *Juncus pilosus.* 636.
Jongermanne à cils.
V. *Jungermannia ciliaris.* 652.
Jongermanne à cinq dents.
V. *Jungermannia quinquedentata.* 643.
Jongermanne à deux dents.
V. *Jungermannia bidentata.* 642.
Jongermanne à feuilles de ceterac.
V. *Jungermannia asplenioides.* 639.
Jongermanne à larges feuilles.
V. *Jungermannia platyphylla.* 651.
Jongermanne applatie.
V *Jungermannia complanata* 648.
Jongermanne à trois lobes.
V. *Jungermannia trilobata.* 647.
Jongermanne blanchâtre.
V. *Jungermannia albicans.* 646.
Jongermanne découpée.
V. *Jungermannia multifida.* 645.
Jongermanne des forêts.
V. *Jungermannia nemorosa.* 655.
Jongermanne dilatée.
V. *Jungermannia dilatata.* 649.
Jongermanne du tamarisc.
V. *Jungermannia tamarisci.* 650.
Jongermanne en vrille.
V *Jungermannia viticulosa.* 640.
Jongermanne fourchue.
V. *Jungermannia falcata.* 656.
Jongermanne grasse.
V. *Jungermannia pinguis.* 654.
Jongermanne lancéolée.
V. *Jungermannia lanceolata.* 641.
Jongermanne naine.
V. *Jungermannia pusilla.* 657.
Jongermanne ondulée.
V. *Jungermannia undulata.* 644.
Jongermanne surfeuillée.
V. *Jungermannia epiphylla.* 653.
Joubarbe des rochers.
V. *Sedum rupestre.* 1172.
Joubarbe des toits. Grande Joubarbe. Jombarde. Artichaud sauvage.
V. *Sempervivum tectorum.* 1179.
Julienne proprement dite. Cassolette. Giroflée musquée. Giroflée des dames. Violette des dames.
V. *Hesperis matronalis.* 538.
Jusquiame commune. Hanebonne. Potelée.
V. *Hyosciamus niger.* 562.
IBERIETTE. Ibériette amere. Thlaspi des jardiniers. Thlaspi amer.
V. *Iberis amara.* 612.
Iberiette à tiges naines. Petite Bourse à pasteur.
V. *Iberis nudicaulis.* 615.
If ordinaire.
V. *Taxus baccata.* 1276.
Immortelle aquatique. Gnaphalion marécageux.
V. *Gnaphalium uliginosum.* 528.
Immortelle des bois.
V. *Gnaphalium sylvaticum.* 527.
Immortelle des marais. Immortelle jaune blanche.
V. *Gnaphalium luteo-album.* 525.
Impie de Dodoné. Cotonniere commune. Herbe à coton.
V. *Filago germanica.* 477.
Inule à feuilles de Saule. Aunée à feuilles de saule. Aster à feuilles de saule.
V. *Inula salicina.* 621.
Inule pulicaire. Aunée. Conyze. Aster-aux-pucerons. Aunée à petites fleurs globuleuses.
V. *Inula pulicaria.* 620.
Iris gigot. Petit Glayeul sauvage.
V. *Iris fœtidissima.* 625.

Iris commun. Iris d'Allemagne.
V. *Iris germanica.* 623.

LAICHE aigu rousseâtre.
V. *Carex acuta rufa.* 282.
Laiche allongé. Caret allongé.
V. *Carex elongata.* 269.
Laiche jaune. Caret, ou faux Souchet jaune.
V. *Carex flava.* 272.
Laiche en panicule. Caret paniculé.
V. *Carex paniculata.* 271.
Laitron des champs.
V. *Sonchus arvensis.* 1240.
Laitron des jardins potagers. Lierge. Liseron. Palais de lievre.
V. *Sonchus oleraceus.* 1241.
Laitron des marais.
V. *Sonchus palustris.* 1239.
Laitron épineux.
V. *Sonchus asper.* 1243.
Laitron luisant.
V. *Sonchus lævis.* 1242.
Laitue à feuilles de saule.
V. *Lactuca saligna.* 660.
Laitue vireuse. Laitue sauvage.
V. *Lactuca virosa.* 659.
Laitue vivace.
V. *Lactuca perennis.* 661.
Lampette dioïque. Compagnon blanc. Lychnide jacée. Jacée. Compagnons. Passefleur jacée.
V. *Lychnis dioica.* 776.
Lamier amplexicaule. Lamier à feuilles embrassant les tiges.
V. *Lamium amplexicaule.* 664.
Lamier pourpre. Ortie morte puante.
V. *Lamium purpureum.* 663.
Lampourde.
V. *Xanthium strumarium.* 1421.
Langue-de-serpent. Herbe-sans-couture.
V. *Ophioglossum vulgatum.* 872.
Langue de vache. Herbe à la coupure. Consoude. Grande Concire. Oreille d'âne. Grande Consoude.
V. *Symphytum officinale.* 1272.
Lapsane commune. Herbe aux mamelles. Gras du mouton. Lapsane ordinaire.
V. *Lapsana communis.* 665.
Laureole. Thymelea à feuilles de laurier. Laurier purgatif.
V. *Daphne laureola.* 393.
Leche. Laiche des lievres. Caret compact.
V. *Carex leporina.* 264.
Leche dur. Leche raboteux. Faux Souchet rude au toucher.
V. *Carex squarrosus.* 262.
Leche pulicaire. Caret, ou faux Souchet pulicaire à capsules en forme de puce.
V. *Carex pulicaris.* 261.
Lentille bossue.
V. *Lemna gibba.* 677.
Lentille d'eau à racines nombreuses. Lentille d'eau d'un noir pourpre.
V. *Lemna polyrhisa.* 678.
Lentille d'eau à trois sillons.
V. *Lemna trisulca.* 675.
Lentille d'eau sans racines.
V. *Lemna arhiza.* 679.
Lentille ordinaire.
V. *Ervum lens.* 437.
Lichen des pierres. Lichen brodé. Usnée humaine. Herpette des rochers. Perelle brodée.
V. *Lichen saxatilis.* 713.
Lierre en arbre. Lierre à cauteres. Lierre commun.
V. *Hedera helix* 531.
Lierre terrestre. Terrette. Herbe de Saint-Jean. Rondette.
V. *Glecoma hederacea.* 523.
Lilac.
V. *Syringa vulgaris.* 1273.
Limoselle aquatique. Plantaginelle des marais.
V. *Limosella aquatica.* 758.
Lin à feuilles menues.
V. *Linum tenuifolium.* 761.
Lin des marais.
V. *Eriophorum vaginatum.* 435.
Lin ordinaire.
V. *Linum usitatissimum.* 759.
Lin purgatif. Lin sauvage.

V. *Linum catharticum.* 762.
Lin vivace.
V. *Linum perenne.* 760.
Linaire. Lin sauvage. Antirrhinon linaire.
V. *Antirrhinum linaria.* 98.
Linaire bâtarde. Velvotte femelle.
V. *Antirrhinum spurium:* 91.
Linum radiolus. 763.
Lobele brûlante.
V. *Lobelia urens.* 767.
Lonkite.
V. *Polypodium lonchitis.* 978.
Lotier à une silique. Lotier siliqueux.
V. *Lotus siliquosus.* 772.
Lotier cornu. Trefle jaune.
V. *Lotus corniculatus.* 773.
Lunaire. Langue-de-cerf. Osmonde lunaire.
V. *Osmunda lunaria.* 902.
Luserne à fer de faulx.
V. *Medicago falcata.* 798.
Luserne hérissée. Trefle en forme de limace.
V. *Medicago polymorpha.* 800.
Luserne ordinaire. Luserne commune. Foin de Bourgogne.
V. *Medicago sativa.* 797.
Lycopode aquatique.
V. *Lycaupodium inundatum.* 779.
Lycopode couché. Lycopode applati.
V. *Lycopodium complanatum.* 781.
Lycopode des Alpes.
V. *Lycopodium alpinum.* 780.
Lysimachie des bois.
V. *Lysimachia nemorum.* 784.
Lysimachie nummulaire. Herbe-aux-écus. Herbe-aux-cent-maux. Nummulaire.
V. *Lysimachia nummularia.* 785.

MACERON. Gros persil.
V. *Smyrnium olusatrum.* 1234.
Manne de Prusse. Manne de Pologne. Fétu flottant.
V. *Festuca fluitans.* 475.
Marchante conique.
V. *Marchantia conica.* 793.
Marguerite. Petite Marguerite. Paquerette. Paquette. Petite Consire.
V. *Bellis pratensis.* 152.
Marguerite dorée.
V. *Chrysanthemum segetum.* 331.
Marguerite sans odeur. Chrysantheme inodore.
V. *Chrysanthemum inodorum.* 330.
Marquet. Vermiculaire brûlante. Illecebra. Petite Joubarbe. Pain-d'oiseau.
V. *Sedum acre.* 1174.
Marrube aquatique. Pied-de-loup. Lycope.
V. *Lycopus europæus.* 782.
Marrube blanc.
V. *Marrubium vulgare.* 794.
Marube fétide. Marube noir. Ballote. Marrubin.
V. *Ballota nigra.* 149.
Masse-d'eau.
V. *Typha latifolia.* 1347.
Massette des Alpes.
V. *Phleum alpinum.* 936.
Massette noueuse.
V. *Phleum nodosum.* 937.
Matricaire commune.
V. *Matricaria parthenium.* 795.
Mauve. Mauve commune. Grande Mauve. Fromogeot. Beurat. Herbe-Saint-Simon.
V. *Malva sylvestris.* 789.
Mauve alcée.
V. *Malva alcea.* 791.
Mauve musquée.
V. *Malva moschata.* 790.
Mélampyre à crete. Melampyre quadrangulaire.
V. *Melampyrum cristatum.* 803.
Melilot blanc.
V. *Trifolium melilotus alba.* 1328.
Mélique bleue.
V. *Melica cærulea.* 806.
Mélique penchée.
V. *Melica nutans.* 805.
Mélisse bâtarde. Mélisse des bois.
V. *Melittis melissophylum.* 810.
Mélisse commune. Citronelle. Citronade. Herbe-du-citron. Mélisse ci-

tronée. Poinciade. Piment des mouches ou des abeilles.
V. *Melissa officinalis.* 807.
Menthe à feuilles rondes. Baume d'eau à feuilles ridées. Menthe sauvage. Methastre.
V. *Mentha rotundifolia.* 813.
Menthe aquatique.
V. *Mentha aquatica.* 814.
Menthe des champs.
V. *Mentha arvensis.* 816.
Menthe des jardins. Baume.
V. *Mentha gentilis.* 815.
Menthe-pouliot. Pouliot cotoneux. Menthe d'eau. Menthe des marais. Pouliot royal.
V. *Mentha pulegium.* 817.
Menthe sauvage.
V. *Mentha sylvestris.* 811.
Mentianne. Viorne mentianne. Coudre mentianne. Valinié.
V. *Viburnum lantana.* 1395.
Mercuriale annuelle. Mercuriale mâle frivole. Vignoble, ou Vignette. Mercuriale femelle, ou à épis. Rembarge. Cagarelle.
V. *Mercurialis annua.* 821.
Mercuriale des bois. Mercuriale des montagnes.
V. *Mercurialis perennis.* 820.
Meyere ombellée.
V. *Holosteum umbellatum.* 548.
Mille-feuille. Herbe militaire. Herbe à coupure. Herbe aux charpentiers.
V. *Achillæa mille-folium.* 4.
Mille-feuille aquatique. Plume d'eau. Plumelle. Giroflée d'eau.
V. *Hottonia palustris.* 554.
Millepertuis à quatre angles. Ascyron. Millepertuis quadrangulaire.
V. *Hypericum quadrangulum.* 566.
Millepertuis commun. Trucheton jaune. Herbe-Saint-Jean.
V. *Hypericum perforatum.* 567.
Millepertuis couché.
V. *Hypericum humifusum.* 568.
Millepertuis des montagnes.
V. *Hypericum montanum.* 569.
Millepertuis éloïde.
V. *Hypericum eloides.* 571.
Millepertuis élégant.
V. *Hypericum pulchrum.* 572.
Millepertuis velu.
V. *Hypericum hirsutum.* 570.
Milletot épars.
V. *Millium effusum.* 826.
Milletot rameux.
V. *Millium lendigerum.* 825.
Miroir de Vénus. Doucette.
V. *Campanula speculum veneris.* 246.
Mnie androgyne.
V. *Mnium androgynum.* 828.
Mnie à feuilles de serpolet.
V. *Mnium serpillifolium.* 838.
Mnie annuel.
V. *Mnium hornum.* 835.
Mnie à trois côtes.
V. *Mnium triquetrum.* 839.
Mnie à vrilles.
V. *Mnium cirratum.* 834.
Mnie capillaire.
V. *Mnium capillare.* 836.
Mnie découpé.
V. *Mnium fissum.* 841.
Mnie des fontaines.
V. *Mnium fontanum.* 829.
Mnie des marais.
V. *Mnium palustre.* 830.
Mnie en forme de polytrie.
V. *Mnium polytricoides.* 837.
Mnie hygrometre. Amniolygrometre.
V. *Mnium hygrometricum.* 831.
Mnie jongermanne.
V. *Mnium jungermannia.* 842.
Mnie luisant.
V. *Mnium pellucidum.* 827.
Mnie pourpre.
V. *Mnium purpureum.* 832.
Mnie soyeux.
V. *Mnium setaceum.* 833.
Mnie trichomane.
V. *Mnium trichomanes.* 840.
Monnoyere. Tabouret-des-champs.
V. *Thlaspi arvense.* 1288.
Montie des fontaines.
V. *Montia fontana.* 844.
Morelle.

V. *Solanum nigrum*. 1236.
Morgeline. Mouron pour les petits oiseaux. Mouron blanc.
V. *Alsine media*. 54.
Morgeline des bleds.
V. *Alsine segetalis*. 55.
Mors du diable. Succise. Scabieuse des bois.
V. *Scabiosa succisa*. 1129.
Mors des grenouilles.
V. *Hydrocharis morsus ranæ*. 560.
Mouron. Mouron rouge. Mouron mâle. *Anagallis*. Mouron bleu. Mouron femelle
V. *Anagallis arvensis*. 66.
Mouron d'eau. Petite Beccabungue. Véronique-mouron.
V. *Veronica anagallis*. 1382.
Mouron d'eau.
V. *Samolus valerandi*. 1120.
Mousse d'Islande. Mousse purgative. Mousse des phtysiques. Mousse de Suede et de Laponie. Mousse des rennes. Mousse d'Islande des boutiques. Herpette des boutiques.
V. *Lichen islandicus*. 723.
Mousse grasse. Tillée mousseuse.
V. *Tillæa muscosa*. 1297.
Mousseron.
V. *Agaricus mousseron*. 17.
Moutarde blanche.
V. *Sinapis alba*. 1206.
Moutarde des champs. Seneyé.
V. *Sinapis arvensis*. 1205.
Muguet. Lys des vallées. Muguet de mai. Muguet des parisiens.
V. *Convallaria majalis*. 365.
Murier blanc.
V. *Morus alba*. 845.
Murier noir.
V. *Morus nigra*. 846.

NAÏADE de mer.
V. *Naias marina*. 856.
Nard serré.
V. *Nardus stricta*. 859.
Narcisse des poëtes.
V. *Narcissus poeticus*. 857.
Navet.
V. *Brassica napus*. 170.
Néflier.
V. *Mespilus germanica*. 822.
Néflier amélanchier. Amélanchier.
V. *Mespilus amelanchier*. 823.
Nénuphar blanc. Nénuphar. Volet. Blanc-d'eau. Plateau à fleurs blanches. Lys d'étang.
V. *Nymphæa alba*. 863.
Nénuphar jaune.
V. *Nymphæa lutea*. 862.
Nériette amplexicaule. Chemænerion hérissé.
V. *Epilobium hirsutum*. 418.
Nériette des montagnes.
V. *Epilobium montanum*. 419.
Nériette à quatre côtes.
V. *Epilobium tetragonum*. 420.
Nériette des marais.
V. *Epilobium palustre*. 421.
Nerprun. Nerprun épineux. Noirprun. Bourg-épine.
V. *Rhamnus catharticus*. 1030.
Nid d'oiseau.
V. *Ophris nidus avis*. 873.
Nielle des bléds. Nielle. Nêle. Gasse.
V. *Agrostema githago*. 19.
Nielle des champs. Toute-épice. Nielle sauvage ou bâtarde. Poivrette commune.
V. *Nigella arvensis*. 861.
Noisetier des bois. Coudrier. Coudre. Keur. Noisetier.
V. *Corylus avellana*. 370.
Noyer ordinaire.
V. *Juglans regia*. 628.
Nymphette. Menyanthe. Nénuphar jaune.
V. *Menianthes nymphoides*. 818.

OBIER.
V. *Viburnum opulus*. 1396.
OEillet des chartreux. OEillet des montagnes.
V. *Dianthus carthusianorum*. 398.
OEillet poëte du pays.
V. *Dianthus armeria*. 399.
OEillet prolifere.
V. *Dianthus prolifer*. 400.

OEillet rampant.
V. *Dianthus deltoides.* 401.
OEillet sablonneux.
V. *Dianthus arenarius.* 402.
OEnanthe au suc jaunâtre. OEnanthe safrané.
V. *OEnanthe crocata.* 865.
Onoporde en forme d'acanthe. Pédane.
V. *Onopordum acanthium.* 871.
Ophrise des marais.
V. *Ophris paludosa.* 876.
Ophrise-mouche. Ophrise semblable à des insectes.
V. *Ophris insectifera.* 877.
Ophrise ovale. Double-feuille.
V. *Ophris ovata.* 875.
Ophrise qui représente un homme nud.
V. *Ophris antropophora.* 878.
Orange.
V. *Agaricus coccineus.* 16.
Orchide à larges feuilles.
V. *Orchis latifolia.* 886.
Orchide avortée.
V. *Orchis abortiva.* 889.
Orchide à deux fleurs. Doucette. Orquis. Satyrion.
V. *Orchis biflora.* 879.
Orchide pyramidale. Orquis pyramidal.
V. *Orchis pyramidalis.* 880.
Orchis morio. Orchide des boutiques. Orchis bouffon.
V. *Orchis morio.* 882.
Oreille-de-lievre en fer de faulx.
V. *Buplevrum fulcatum.* 217.
Oreille-de-souris. Scorpionne.
V. *Myosotis scorpioides.* 850.
Oreille-de-souris à demi-décandique.
V. *Cerastium semidecandrum.* 303.
Oreille-de-souris champêtre.
V. *Cerastium arvense.* 304.
Oreille-de-souris commune.
V. *Cerastium vulgatum.* 301.
Oreille-de-souris rampante.
V. *Cerastium repens.* 305.
Oreille-de-souris visqueuse.
V. *Cerastium viscosum.* 302.
Orge à deux rangs. Petit Orge. Pamelle de Picardie. Baillarge du Limousin et de l'Angoumois.
V. *Hordeum distichum.* 550.
Orge des murs.
V. *Hordeum murinum.* 552.
Orge des pâturages.
V. *Hordeum secalinum.* 553.
Origan commun.
V. *Origanum vulgare.* 890.
Orme pédunculé.
V. *Ulmus pedunculatus.* 1351.
Orme ordinaire.
V. *Ulmus campestris.* 1350.
Ornithogalle des Pyrennées.
V. *Ornithogallum pyrennicum.* 893.
Ornithogalle jaune. Etoile jaune. Porrion. Chavarde.
V. *Ornithogallum luteum.* 891.
Ornithogalle ombellée. Ornithogalle à bouquets. Dame-d'onze-heures.
V. *Ornithogallum umbellatum.* 894.
Ornithogalle très-petit. Ornithogalle mineur.
V. *Ornithogallum minimum.* 892.
Orobanche lisse.
V. *Orobanche lævis.* 896.
Orobanche rameuse.
V. *Orobanche ramosa.* 898.
Orobe ordinaire. Orobe du printemps.
V. *Orobus vernus.* 899.
Orobe noir.
V. *Orobus niger.* 901.
Orobe tubéreux.
V. *Orobus tuberosus.* 900.
Orpin. Reprise. Joubarbe des vignes. Grassette.
V. *Sedum telephium.* 1168.
Orpin à fleurs d'oignon. Orpin paniculé.
V. *Sedum cepæa.* 1170.
Orquis à long éperon. Orchide non maculée.
V. *Orchis conopsea.* 888.
Orquis brûlé. Orchide brûlée.
V. *Orchis ustulata.* 884.
Orquis maculé. Orchide maculée.

V. *Orchis maculata.* 887.

Orquis mâle. Orchide à feuilles tachées.
V. *Orchis mascula.* 883.

Orquis-punaise. Orchide à odeur de bouc.
V. *Orchis coriophora.* 881.

Ortie blanche. Lamier blanc. Ortie morte. Archangélique.
V. *Lamium album.* 662.

Ortie grièche.
V. *Urtica urens.* 1353.

Ortie jaune. Galeope jaune. Ortie noirâtre.
V. *Galeopsis galeobdon.* 493.

Ortie romaine. Petite Ortie.
V. *Urtica pilulifera.* 1352.

Ortie rouge. Galeope épaissi.
V. *Galeopsis tetrahit.* 492.

Ortie rouge. Crapaudine des champs. Galéope à fleurs rouges. Gueule-de-chat. Galéope ladane.
V. *Galeopsis ladanum.* 491.

Orvale. Ormin. Toute-bonne. Schlarée.
V. *Salvia sclarea.* 1117.

Oseille-des-brebis. Patience divisee en plusieurs pieces.
V. *Rumex multifidus.* 1081.

Oseille ordinaire.
V. *Rumex acetosa.* 1082.

Oseille rouge. Sang-de-dragon. Patience rouge.
V. *Rumex sanguineus.* 1072.

Osier-de-Saint-Antoine. Antonin. Osier fleuri. Antonine. Nériette-Antonine. Herbe-de-Saint-Antoine. Laurier rose. Chamænerion à feuilles étroites.
V. *Epilobium angustifolium.* 417.

Osier jaune.
V. *Salix vitellina.* 1093.

Osmonde à feuilles linéaires.
V. *Osmunda spicata.* 904.

PANAIS cultivé. Panais sauvage. Pastenade.
V. *Pastinaca sativa.* 921.

Panicaut commun. Chardon-roland. Chardon à tête. Chardon-roulant.
Voy. *Eryngium campestre.* 443.

Panicaut noir. Chardon-roland plane.
V. *Eryngium planum.* 442.

Panis-cuisse-de-coq.
V. *Panicum crus galli.* 909.

Panis miliacé. Millet.
V. *Panicum miliaceum.* 912.

Panis sanguin. Panis manne. Manne terrestre. Sanguinole.
V. *Panicum sanguinale.* 910.

Panis vert.
V. *Panicum viride.* 908.

Panis verticillé.
V. *Panicum verticillatum.* 907.

Pariétaire de Judée.
V. *Parietaria judaica.* 918.

Pariétaire des boutiques. Casse-pierre. Herbe-notre-Dame.
V. *Parietaria officinalis.* 917.

Pas-d'âne. Tussilage. Herbe-Saint-Quirin. Taconnet.
V. *Tussilago farfara.* 1345.

Passerage à tiges nues.
V. *Lepidium nudicaule.* 686.

Passerage couchée.
V. *Lepidium procumbens.* 687.

Passerage des décombres.
V. *Lepium ruderale.* 690.

Passerage des roches.
V. *Lepidium petræum.* 688.

Patience aquatique. Parelle.
V. *Rumex aquaticus.* 1080.

Patience à feuilles obtuses.
V. *Rumex obtusifolius.* 1078.

Patience fourchue.
V. *Rumex divaricatus.* 1076.

Patience frisée.
V. *Rumex crispus.* 1073.

Patience limoneuse.
V. *Rumex limosus.* 1075.

Patience maritime.
V. *Rumex maritimus.* 1074.

Patience sauvage à feuilles aiguës. Chou-gras. Patience aiguë.
V. *Rumex acutus.* 1077.

Patte-d'oie des murs. Chenopode des murailles. Vraie Patte-d'oie.
V. *Chenopodium murale.* 320.

Paturin

Paturin des marais.
V. *Poa palustris.* 962.
Pavot cornu.
V. *Chelidonium glaucium.* 317.
Pavot hybride.
V. *Papaver hybridum.* 913.
Pavot à massue. Pavot argemone.
V. *Papaver argemone.* 914.
Pavot douteux.
V. *Papaver dubium.* 916.
Pédiculaire des bois.
V. *Pedicularis sylvatica.* 923.
Peigne-de-Vénus. Aiguille. Emporte-peigne.
V. *Sandix pecten.* 1133.
Pensée.
V. *Viola tricolor.* 1416.
Peplion.
V. *Euphorbia peplis.* 451.
Perce-mousse. Polytric commun.
V. *Polytrichum commune.* 987.
Persicaire à feuilles de patience.
V. *Polyganum lapathifolium.* 969.
Persicaire amphibie.
V. *Polygonum amphibium.* 970.
Persicaire douce.
V. *Polygonium persicaria.* 972.
Persil cultivé. Persil ordinaire. Ache persil.
V. *Apium petroselinum.* 102.
Persil de montagnes à feuilles larges. grand Persil de montagnes. Petite Athamanthe.
V. *Athamantha oreo selinum.* 137.
Persil laineux. Seline des marais.
V. *Selinum palustre.* 1177.
Persil sauvage.
V. *Scandix antheriscus.* 1135.
Pesse d'eau.
V. *Hippuris vulgaris.* 545.
Petasite. Herbe-aux-teigneux.
V. *Tussilago petasites.* 1346.
Petit Ammi.
V. *Ammi glaucifolium.* 65.
Petit Basilic sauvage. Thym champêtre.
V. *Thymus acinos.* 1293.
Petit Boucage.
V. *Pimpinella saxifraga.* 944.
Petit Calament des montagnes.
V. *Melissa nepeta.* 869.
Petit épi de vent.
V. *Agrostis interrupta.* 21.
Petit Glouteron.
V. *Myosotis lappula.* 851.
Petit Muffle de veau. Petite Linaire. Petit Antirrhinon.
V. *Anthirrinum minus.* 97.
Petit pied de lion. Perce-pierre des champs.
V. *Aphanes arvensis.* 101.
Petit Pigamon.
V. *Thalictrum minus.* 1283.
Petit Tithimale.
V. *Euphorbia exigua.* 453.
Petit Trefle jaune. Timothy.
V. *Trifolium agrarium.* 1322
Petite Amourette.
V. *Briza minor.* 174.
Petite Campanule. Clochette. Campanulle à feuilles rondes.
V. *Campanula rotundifolia.* 240.
Petite Toque.
V. *Scutellaria minor.* 1166.
Petite Pervenche. Vence. Pucelage.
V. *Vinca minor.* 1409.
Petite Berle.
V. *Sium nodiflorum.* 1230.
Petite Centaurée.
V. *Gentiana centaurium.* 508.
Petite Ciguë. Ethuse.
V. *Æthusa cynapium.* 13.
Petite Dormeuse.
V. *Hyocharis minima.* 564.
Petite Douve. Renoncule-flamme.
V. *Ranunculus flammula.* 1028.
Petite Etoile des bois.
V. *Stellaria graminea.* 1266.
Petite Fontanelle.
V. *Fontinalis minor.* 482.
Petite Garance.
V. *Asperula tinctoria.* 129.
Petite Gentiane jaune.
V. *Chlora perfoliata.* 327.
Petite Linaire. Antirrhinon de Montpellier.
V. *Antirrhinum monspessulanum.* 98.

Petite Masse d'eau.
V. *Typha angustifolia.* 1348.
Petite Mauve. Mauve à feuilles rondes.
V. *Malva rotundifolia.* 788.
Petite Oseille. Patience des champs. Oseille lancéolée.
V. *Rumex acetosella.* 1083.
Petite Passerage.
V. *Lepidium iberis.* 691.
Petite Pimprenelle.
V. *Poterium sanguisorba.* 1010.
Petite Roquette sauvage.
V. *Sisymbrium monense.* 1220.
Petite Spargoute.
V. *Spergula Pentandra.* 1250.
Petite Vesce des bleds. Ers tetraspermique. Lentille à quatre semences.
V. *Ervum tetraspermum.* 438.
Petite Utriculaire.
V. *Utricularia minor.* 1356.
Peuplier blanc. Ypreau.
V. *Populus alba.* 988.
Peuplier noir. Peuple. Peuplier.
V. *Populus nigra.* 990.
Peuplier-temble.
V. *Populus tremula.* 989.
Phalaris phléoïde. Chiendent à epis cylindriques.
V. *Phalaris phleoides* 927.
Phalaris utriculé. Chiendent à épis et à barbes utriculés.
V. *Phalaris utriculata.* 928.
Phalaris-roseau.
V. *Phalaris arundinacea.* 929.
Phalaris en forme de ris.
V. *Phalaris oryzoides.* 930.
Phasc sans tige.
V. *Phascum acaulum.* 931.
Phasc subulé.
V. *Phascum subulatum.* 932.
Phellandrie aquatique.
V. *Phellandrium aquaticum.* 934.
Phyteume à épis.
V. *Phyteuma spicata.* 940.
Picride en forme de chicoracée.
V. *Picris hieracioides.* 942.
Picride épineuse.
V. *Picris echioides.* 941.
Pied-d'Alouette commun. Consoude royale. Delphinette. Eperon-de-chevalier. Herbe-Sainte-Athalie.
V. *Delphinium consolida.* 397.
Pied-de-chat. Piéchatier. Immortelle dioïque.
V. *Gnaphalium dioicum.* 526.
Pied-de-griffon. Hellébore noir.
V. *Helleborus fœtidus.* 534.
Pied-de-poule. Chiendent ordinaire.
V. *Panicum datylon.* 911.
Pied-d'oiseau nain.
V. *Ornithopus perpusillus.* 895.
Pigamon luisant.
V. *Thalictrum lucidum.* 1285.
Piloselle. Oreille-de-rat. Chicoracée Piloselle. Eperviere piloselle.
V. *Hieracium pilosella.* 539.
Pilulaire à globules.
V. *Pilularia globulifera.* 943.
Piment royal. Galé d'Occident.
V. *Myrica gale.* 853.
Pimprenelle des montagnes.
V. *Sanguisorba officinalis.* 1121.
Pissenlit. Dent-de-lion.
V. *Leontodon taraxacum.* 680.
Plantain aquatique à feuilles étroites.
V. *Alisma ranunculoides.* 41.
Plantain aquatique flottant.
V. *Alisma nutans.* 40.
Plantain lancéolé.
V. *Plantago lanceolata.* 951.
Plantain moyen.
V. *Plantago media.* 950.
Plantain ordinaire. Grand Plantain. Plantain large.
V. *Plantago major.* 949.
Plicaire. Mousse terrestre. Lycopode en massue.
V. *Lycopodium clavatum.* 778.
Plumet panaché. Etique aigrette.
V. *Stipa pennata.* 1270.
Plus petit des épis de vent.
V. *Agrostis minima.* 27.
Poherbe aquatique. Paturin aquatique.
V. *Poa aquatica.* 954.
Poherbe des Alpes. Paturin des Alpes.
V. *Poa alpina.* 955.
Poherbe des friches. Paturin trivial.
V. *Poa trivialis.* 956.

Poherbe à feuilles étroites. Paturin à feuilles étroites.
V. *Poa angustifolia.* 957.
Poherbe des prés. Paturin des prés.
V. *Poa pratensis.* 958.
Poherbe annuelle. Paturin annuel. Paturin des bois.
V. *Poa annua.* 959.
Poherbe comprimée. Paturin comprimé.
V. *Poa compressa.* 960.
Poherbe roide. Paturin dur.
V. *Poa rigida.* 961.
Poherbe, ou Paturin des forêts.
V. *Poa nemoralis.* 963.
Poherbe bulbeuse.
V. *Poa bulbosa.* 964.
Poherbe à crête.
V. *Poa cristata.* 965.
Poirier sauvage.
V. *Pyrus communis.* 1024.
Pois des champs. Bisaille.
V. *Pisum arvense.* 948.
Pois ordinaire.
V. *Pisum sativum.* 947.
Poivre d'eau. Curage. Persicaire brûlante. Piment brûlant.
V. *Polygonum hydropiper.* 971.
Polygale amere.
V. *Polygala amara.* 967.
Polygale commune. Herbe-à-lait.
V. *Poligala vulgaris.* 968
Polypode ordinaire. Polypode de chêne des anciens.
V. *Polypodium vulgare,* 977.
Polypode en crête.
V. *Polipodium cristatum.* 979.
Polypode épineux.
V. *Polypodium aculeatum.* 982.
Polypode fragile. Filicule. Feugerole.
V. *Polypodium fragile.* 984.
Polypode royal. Polypode à feuilles de fumeterre.
V. *Polypodium regium.* 985.
Polypode dryoptere.
V. *Polypodium dryopteris.* 986.
Polypore en forme de liege.
V. *Boletus suberosus.* 162.
Polytric. Capillaire.
V. *Asplenium trichanamoides.* 132.
Pomme épineuse. Endormie commune. Herbe du diable.
V. *Datura stramonium.* 394.
Pomme de terre.
V. *Solanum tuberosum.* 1237.
Pommier.
V. *Pyrus malus.* 1025.
Porcelette glabre.
V. *Hypocharis glabra.* 610.
Porcette barbeuse.
V. *Hypocharis radiata.* 611.
Porrion. Blutte. Faux Narcisse. Cou-de-chameau. Aïaut.
V. *Narcissus pseudo-narcissus.* 858.
Potentille penchée.
V. *Potentilla supina.* 1003.
Potentille droite.
V. *Potentilla recta.* 1004.
Potentille du printemps.
V. *Potentilla verna.* 1007.
Potentille à grandes fleurs.
V. *Potentilla grandiflora.* 1009.
Poupier aquatique. Peplique, Morgeline des marais à feuilles de serpolet. Petite Alsine des marais.
V. *Peplis portula* 924.
Pourpier.
V. *Portulaca oleracea.* 991.
Prêle des forêts. Queue-de-cheval des bois.
V. *Equisetum sylvaticum.* 422.
Prêle, ou Queue-de-cheval des champs.
V. *Equisetum arvense.* 423.
Prêle, ou Queue-de-cheval des marais.
V. *Equisetum palustre.* 424.
Prêle, ou Queue-de-cheval sans feuilles. Prêle limoneuse.
V. *Equisetum limosum.* 426.
Prêle d'hyver.
V. *Equisetum hyemale.* 427.
Prénanthe des murailles.
V. *Prenanthes muralis.* 1011.
Primevere. Primerole. Herbe de paralysie. Herbe-de-Saint-Paul. Primevere d'hiver.

V. *Primula veris.* 1012.
Prodagraire. Prodagre. Herbe à Gérard. Angélique sauvage. Pied de chevre. Fausse Angélique sauvage.
V. *AEgopodium prodogravia.* 12.
Prunelle. Brunelle. Brunette. Petite Consoude. Petite Consine.
V. *Prunella vulgaris.* 1013.
Prunellier. Prunier sauvage. Agranas des provençaux. Agruncile des languedociens. Acacia du pays.
V. *Prunus spinosa.* 1019.
Prunier ordinaire.
V. *Prunus domestica.* 1018.
Ptarmique. Herbe à éternuer. Pyretre.
V. *Achillæa ptarmica* 5.
Pulmonaire des français. Chicoracée des vieux murs. Eperviere des murailles.
V. *Hieracium murorum,* 541.
Pulmonaire à feuilles étroites.
V. *Pulmonaria angustifolia.* 1021.
Pulmonaire des boutiques.
V. *Pulmonaria officinalis.* 1022.
Pulsatille Coquelourde. Passefleur. Herbe au vent.
V. *Anemone pulsatilla.* 70.
Putiet. Cerisier en grappe.
V. *Prunus padus.* 1015.
Pyrole. Pyrole à feuilles rondes.
V. *Pyrola rotundifolia.* 1023.
QUEUE-DE-CHEVAL, ou Prêle striée.
V. *Equisetum fluviatile.* 425.
Queue-de-lion en forme de marrube.
V. *Leonurus marrubiastrum.* 685.
Queue-de-pourceau. Fenouil de porc. Peucédane.
V. *Peucedanum officinale.* 925.
Queue-de-rat bleue.
V. *Cynosurus cœruleus.* 387.
Queue de renard des prés. Vulpin des prés.
V. *Alopecurus pratensis.* 51.
Queue-de-souris très-petite.
V. *Myosurus minimus.* 852.
Quinte-feuille à fleurs rouges.
V. *Comarum palustre.* 155.
Quinte-feuille argentée.
V. *Potentilla argentea.* 1005.
Quinte-feuille argentine. Bec-d'oie. Tanaisie sauvage. Aigremoine sauvage.
V. *Potentilla anserina.* 1006.
Quinte-feuille ordinaire.
V. *Potentilla reptans.* 1008.

RADIS cultivé.
V. *Raphanus sativus.* 1045.
Radis sauvage. Rapistre.
V. *Rahanus raphanistrum.* 1046.
Raifort sauvage. Sysimbrie amphibie.
V. *Sysimbrium amphibium.* 1215.
Raigras. Paiavin. Fausse yvraie. Morgal.
V. *Lolium perenne.* 768.
Raiponce.
V. *Campanula rapunculus.* 241.
Raiponce orbiculaire. Phyteume à tête.
V. *Phyteuma orbicularis.* 939.
Rapette. Portefeuille.
V. *Asperugo procumbens.* 125.
Rave.
V. *Brassica rapus.* 171.
Renoncule âcre.
V. *Ranunculus acris.* 1039.
Renoncule à feuilles de cerfeur.
V. *Ranunculus chærophyllos.* 1041.
Renoncule bulbeuse. Grenouillette.
V. *Ranunculus bulbosus.* 1036.
Renoncule des bois. Renoncule à tête dorée.
V. *Ranunculus auricomus.* 1034.
Renoncule ficaire. Herbe-aux-hémorrhoïdes. Petite Chélidoine.
V. *Ranunculus ficaria.* 1033.
Renoncule graminée.
V. *Ranunculus gramineus.* 1032.
Renonculue polyantheme.
V. *Ranunculus polyanthemus.* 1038.
Renoncule qui fleurit à ses nœuds.
V. *Ranunculus nodiflorus.* 1031.
Renoncule rampante.
V. *Ranunculus repens.* 1029.
Renoncule rampante. Petite Bassine-

V. *Ranunculus repens.* 1037.
Renoncule scélérate. Grenouillette d'eau. Pied-pou. Renoncule des marais à feuilles d'ache.
V. *Ranunculus sceleratus.* 1035.
Renoncule des champs.
V. *Ranunculus arvensis.* 1042.
Rènoncule en forme de lierre terrestre.
V. *Ranunculus hederaceus* 1043.
Renoncule laineuse.
V. *Ranunculus lanuginosus.* 1040.
Renouée. Trainasse. Centinode. Sanguinaire. Fausse Semille. Renue. Corriogale mâle. Langue-de-passereau. Herbe-de-Saint-Innocent.
V. *Poligonum aviculare.* 973.
Réséda commun. Herbe amere.
V. *Reseda lutea.* 1048.
Réséda phyteume.
V. *Reseda phyteuma.* 1049.
Rhue des bois. Pigamon jaune. Thalictron.
V. *Thalictrum flavens.* 1284.
Riccie crystalline.
V. *Riccia crystallina.* 1057.
Riccie flottante.
V. *Riccia fluitans.* 1060.
Riccie-glauque.
V. *Riccia glauca.* 1059.
Riccie nageante.
V. *Riccia natans.* 1061.
Riccie très-petite.
V. *Riccia minima.* 1058.
Ronce bleue.
V. *Rubus cæsius.* 1070.
Ronce ordinaire.
V. *Rubus fructicosus.* 1071.
Roquette sauvage.
V. *Brassica erucastrum.* 172.
Rose à feuille de pimprenelle.
V. *Rosa pimpinellifolia.* 1064.
Rose très-épineuse.
V. *Rosa spinosissima.* 1065.
Rose velue.
V. *Rosa villosa.* 1066.
Roseau des marais. Plume. Roseau. Roseau à balais.
V. *Arundo phragmites.* 120.
Roseau leche. Roseau des bois.
V. *Arundo calamagrostis.* 121.
Rossolis à feuilles longues.
V. *Drosera longifolia* 411.
Rôssolis à feuilles rondes. Rosée du soleil. Rorelle. Herbe de la goute.
V. *Drosera rotundifolia.* 410.
Ruban d'eau. Rubannier élevé.
V. *Sparganium erectum.* 1246.
Ruban d'eau flottant.
V. *Sparganium natans.* 1247
Rue.
V. *Ruta graveolens.* 1085.
Ruè des murailles. Sauve-vie.
V. *Asplenium ruta muraria.* 133.
Rue sauvage.
V. *Ruta sylvestris.* 1086.
SABLINE à feuilles de méleze.
V. *Arenaria laricifolia.* 114.
Sabline à feuilles menues.
V. *Arenaria tenuifolia.* 113.
Sabline à feuilles de serpolet.
V. *Arenaria serpillifolia.* 109.
Sabline à trois nervures.
V. *Arenaria trinervia.* 108.
Sabline moyenne.
V. *Arenaria media.* 111.
Sabline des rochers.
V. *Arenaria saxatilis.* 112.
Sabline rouge.
V. *Arenaria rubra.* 110.
Sagesse des chirurgiens.
V. *Sisymbryum sophia.* 1224.
Sagine droite.
V. *Sagina erecta.* 1088.
Sagine couchée.
V. *Sagina procumbens.* 1087.
Sainfoin ordinaire. Esparcette.
V. *Hedysarum onobrychis.* 532.
Salade de Porc maculée. Porcette tachée.
V. *Hypochæris maculata.* 609.
Salicaire à feuilles d'hyssope.
V. *Lythrum hyssopi folium.* 787.
Salicaire en épi. Salicaire.
V. *Lytrum salycaria.* 786.
Salsifix découpé.
V. *Scorsonera laciniata.* 1161.
Salsifix des jardins. Salsifix à feuilles de poireaux.

V. *Tragopogon porrifolium* 1301.
Salsifix ondulé.
V. *Tragopogon undulatum.* 1302.
Sanicle. Herbe-de-Saint-Laurent.
V. *Sanicula europæa.* 1122.
Sarrete des champs. Chardon hémorrhoïdal.
V. *Serratula arvensis.* 1192.
Sarrazin. Bled noir.
V. *Polygonum fagopyrum.* 974.
Satyrion puant.
V. *Satyrium hircinum.* 1125.
Satyrion verdâtre.
V. *Satyrium viride.* 1126.
Sauge des prés.
V. *Salvia pratensis.* 1115.
Sauge à feuilles de verveine.
V. *Salvia verbenacea.* 1116.
Sauge des bois. Sauge des montagnes. Germandrée sauvage.
V. *Teucrium scorodonia.* 1279.
Saule à capsules allongées.
V. *Salix rostrata.* 1105.
Saule déprimé.
V. *Salix depressa.* 1104.
Saule à feuilles d'amandier.
V. *Salix amygdalina.* 1094.
Saule à feuilles d'hippophaé.
V. *Salix hippophæfolia.* 1100.
Saule à feuilles de laurier. Saule odorant. Saule à cinq étamines. Saule pentandrique. Saule rouge.
V. *Salix pentandra.* 1091.
Saule à feuilles longues. Zénigole. Olivier-saule.
V. *Salix viminalis.* 1110.
Saule à feuilles d'orme.
V. *Salix ulmifolia.* 1112.
Saule à feuilles de phylica.
V. *Salix phylicifolia.* 1092.
Saule à oreilles.
V. *Salix orita.* 1102.
Saule à trois étamines.
V. *Salix triandra.* 1090.
Saule blanc.
V. *Salix alba.* 1114.
Saule cassant.
V. *Salix fragilis.* 1096.
Saule cendré.
V. *Salix cinera.* 1113.
Saule des sables.
V. *Salix arenaria.* 1106.
Saule en forme de fleche.
V. *Salix hastata.* 1095.
Saule helier.
V. *Salix helix.* 1098.
Saule laineux.
V. *Salix lanata.* 1103.
Saule-Marceau.
V. *Salix capræa.* 1109.
Saule membraneux.
V. *Salix membranacea.* 1101.
Saule Nichaur.
V. *Salix incubacea.* 1107.
Saule olivaire.
V. *Salix olivacea.* 1099.
Saule pointu.
V. *Salix acuminata.* 1111.
Saule pourpre.
V. *Salix purpurea.* 1097.
Saule rampant.
V. *Salix repens.* 1108.
Savonaire des boutiques.
V. *Saponaria officinalis.* 1123.
Savonaire des vaches.
V. *Saponaria vaccaria.* 1124.
Saxifrage. Perce-pierre.
V. *Saxifraga granulata.* 1127.
Saxifrage des anciens. Saxifrage des anglais. Peucédane des prés.
V. *Peucedanum silaus.* 926.
Saxifrage des murailles.
V. *Saxifraga tridactylites.* 1128.
Scabieuse astérocéphale.
V. *Scabiosa asterocephala* 1132.
Scabieuse colombaire. Scabieuse ciliée.
V. *Scabiosa columbaria.* 1131.
Scabieuse des champs. Succise ordinaire. Scabieuse des prés.
V. *Scabiosa arvensis.* 1130.
Scabieuse des montagnes. Jacée scabieuse.
V. *Centauræa scabiosa.* 296.
Sceau de Salomon. Muguet anguleux.
V. *Convallaria polygonatum.* 366.
Scherardie des champs.
V. *Scherardia arvensis.* 1137.

Schleranthe annuel. Gnavelle annuelle. Knavel annuel.
V. *Schleranthus annuus.* 1156.
Schleranthe vivace. Knavel vivace.
V. *Schleranthus perrennis.* 1157.
Scirpe annuel.
V. *Scirpus annuus.* 1148.
Scille à deux feuillés.
V. *Scilla bifolia.* 1143.
Scille d'automne.
V. *Scilla autumnalis.* 1144.
Scirpe couché.
V. *Scirpus supinus.* 1153.
Scirpe des bois.
V. *Scirpus sylvaticus.* 1155.
Scirpe des lacs.
V. *Scirpus lacustris.* 1151.
Scirpe des marais. Jonquine.
V. *Scirpus palustris.* 1145.
Scirpe en épingle.
V. *Scirpus acicularis.* 1149.
Scirpe flottant.
V. *Scirpus fluitans.* 1150.
Scirpe en gazon.
V. *Scirpus cespitosus.* 1147.
Scirpe intermédiaire.
V. *Scirpus intermedius.* 1146.
Scirpe maritime. Faux Caret.
V. *Scirpus maritimus.* 1154.
Scirpe soyeux.
V. *Scirpus setaceus.* 1152.
Scolopendre. Langue-de-cerf. Doradille-scolopendre.
V. *Asplenium scolopendrium.* 130.
Scorsonere. Salsifix d'Espagne.
V. *Scorsonera hispaniaca.* 1158.
Scorsonere à feuilles étroites. Salsifix des marais.
V. *Scorsonera angustifolia.* 1159.
Scorsonere à feuilles de reseda.
V. *Scorsonera resedifolia.* 1160.
Scrophulaire aquatique. Bétoine d'eau.
V. *Scrophularia aquatica.* 1163.
Scrophulaire de printemps.
V. *Scrophularia vernalis.* 1164.
Sceau notre-Dame. Tamier. Racine des femmes battues. Racine vierge. Couleuvrée noire.
V. *Tamus communis.* 1274.
Sedon réfléchi. Pain-d'oiseau à tête penchée.
V. *Sedum reflexum.* 1171.
Sedon velu. Patte-de-lapin.
V. *Sedum villosum.* 1176.
Sedum rouge. Crassule rouge.
V. *Crassula rubens.* 371.
Seigle.
V. *Secale cereale.* 1167.
Seline à feuilles de Carvi.
V. *Selinum carvifolium.* 1178.
Séneçon à feuilles d'auronne.
V. *Senecio abrotanifolius.* 1184.
Séneçon à feuilles de roquette.
V. *Senecio crucifolius.* 1183.
Séneçon des bois.
V. *Senecio sylvaticus.* 1182.
Séneçon des marais.
V. *Senecio paludosus.* 1186.
Séneçon ordinaire.
V. *Senecio vulgaris.* 1180.
Séneçon visqueux.
V. *Senecio viscosus.* 1181.
Seneve noir. Moutarde noire.
V. *Sinapis nigra.* 1207.
Serpolet.
V. *Thymus serpillum.* 1292.
Serratule des teinturiers. Serratule.
V. *Serratula tinctoria.* 1191.
Séséli annuel.
V. *Seseli annuum.* 1195.
Séséli branchu.
V. *Seseli elatum.* 1196.
Séséli glauque. Séséli couleur de vert d'eau.
V. *Seseli glaucum.* 1194.
Séséli des montagnes.
V. *Seseli montana.* 1193.
Sibthorpe d'Europe.
V. *Sibthorpia europæa.* 1197.
Silene d'Angleterre. Cornillet anglais.
V. *Silene anglica.* 1200.
Silene penchée. Cornillet à fleurs penchées.
V. *Silene nutans.* 1202.
Sison aquatique.
V. *Sison inundatum.* 1210.
Sison des bleds.
V. *Sison segetum.* 12 9.

Sison verticillé.
V. *Sison verticillatum.* 1211.
Sisymbrie à feuilles menues.
V. *Sisymbrium tenuifolium.* 1217.
Sisymbrie à fleurs rouges.
V. *Sisymbrium arenosum.* 1223.
Sisymbrie corniculée.
V. *Sisymbrium polyceratium.* 1226.
Sisymbrie couchée.
V. *Sisymbrium supinum.* 1218.
Sisymbrie des murailles. Petite Roquette sauvage.
V. *Sisymbrium murale.* 1219.
Sisymbrie des vignes.
V. *Sisymbrium vimineum.* 1221.
Sitospele du chien.
V. *Elymus caninus.* 416.
Sorbier. Hallossier. Cochene. Sorbier sauvage. Cormier des chasseurs. Sorbier des oiseleurs.
V. *Sorbus aucuparia.* 1244.
Sorbier cultivé. Cormier.
V. *Sorbus domestica.* 1245.
Souchet brunâtre.
V. *Cyperus fuscus.* 390.
Souchet jaunâtre.
V. *Cyperus flavescens.* 389.
Souchet long. Souchet odorant.
V. *Cyperus longus.* 388.
Souci commun.
V. *Calendula officinalis.* 236.
Souci des champs. Souci des vignes.
V. *Calendula arvensis.* 235.
Souci des marais. Populage.
V. *Caltha palustris.* 239.
Spargoute des champs. Fourrage de disette. Espargoute. Spergule. Spourier. Sporée.
V. *Spergula arvensis.* 1249.
Spargoute filiforme.
V. *Spergula saginoides.* 1252.
Spargoute noueuse.
V. *Spergula nodosa.* 1251.
Sparte à cheveux.
V. *Stipa capillata.* 1271.
Spirée ormiere. Ulmaria. Reine des prés.
V. *Spiræa ulmaria.* 1255.
Stalice. Gazon d'Espagne. Gazon d'Olympe.
V. *Statice armeria.* 1263.
Stellaire à feuilles de millepertuis.
V. *Stellaria hypericifolia.* 1268.
Stellaire des bois.
V. *Stellaria nemorum.* 1264.
Stellaire des sables.
V. *Stellaria arenaria.* 1267.
Sureau ordinaire.
V. *Sambucus nigra.* 1119.
Sylvie blanche. Anémone à trois feuilles.
V. *Anemone trifolium.* 73.
Sylvie jaune. Grenouillette des bois. Coqueron jaune.
V. *Anemone ranunculoides.* 72.

TANAISIE commune. Herbe aux vers. Herbe Sainte-Marie.
V. *Tanacetum vulgare.* 1275.
Terre-noix. Châtaigne de terre.
V. *Bunium bulbocastanum.* 216.
Tête de mort.
V. *Antirrhinum orontium.* 100.
Tête-de-souris. Sedon sexangulaire.
V. *Sedum sexangulare.* 1175.
Thesion à feuilles de lin.
V. *Thesium lynophyllum.* 1286.
Thesion des Alpes.
V. *Thesium alpinum.* 1287.
Thlaspi perfolié.
V. *Thlaspi perfoliatum.* 1290.
Thym des Alpes.
V. *Thymus alpinus.* 1294.
Thymothy des anglais. Massette. Fleau des prés.
V. *Phleum pratense.* 935.
Tillée d'eau.
V. *Tillæa aquatica.* 1296.
Tilleul d'Europe.
V. *Tilia europæa.* 1295.
Tithymale à feuilles d'amandier.
V. *Euphorbia amygdaloides.* 463.
Tithymale à feuilles de cyprès.
V. *Euphorbia cyparissias.* 461.
Tithymale à larges feuilles. Euphorbe platyphylle.
V. *Euphorbia platyphyllos.* 459.

Tithymale à verrues. Euphorbe verruqueux.
V. *Euphorbia verrucosa.* 458.
Tithymale des ruisseaux.
V. *Euphorbia characias.* 465.
Tithymale doux.
V. *Euphorbia dulcis.* 455.
Tithymale des marais.
V. *Euphorbia palustris.* 462.
Tithymale-réveille-matin.
V. *Euphorbia helioscopia.* 457.
Tithymale des vignes.
V. *Euphorbia peplus.* 452.
Toque ordinaire. Toque des marais.
V. *Scutellaria galericulata.* 1165.
Tormentille tubéreuse.
V. *Tormentilla erecta.* 1299.
Tortelle à feuilles de roquette.
V. *Sisymbrium orio.* 1227.
Tournesol. Herbe aux verrues.
V. *Heliotropium europæum.* 333.
Tourrette velue.
V. *Turritis hirsuta.* 1344.
Tourrette glabre. Tourrette lisse.
V. *Turritis glabra.* 1343.
Toute-saine. Millepertuis tout-sain.
V. *Hypericum androsæmum.* 365.
Trefle à feuilles étroites.
V. *Trifolium angustifolium.* 1314.
Trefle blanc rampant. Triolet.
V. *Trifolium repens.* 1305.
Trefle cilieux.
V. *Trifolium ciliosum.* 1309.
Trefle courbe.
V. *Trifolium flexuosum.* 1311.
Trefle d'eau. Ményanthe.
V. *Menyanthes trifoliata.* 819.
Trefle des Alpes.
V. *Trifolium Alpestre.* 1310
Trefle des champs.
V. *Trifolium arvense.* 1316.
Trefle des montagnes.
V. *Trifolium montanum.* 1321.
Trefle des prés.
V. *Trifolium pratense.* 1308.
Trefle doré.
V. *Trifolium aureum.* 1324.
Trefle dur.
V. *Trifolium scabrum.* 1318.
Trefle en forme de chardon à bonnetier.
V. *Trifolium dipsacum.* 1315.
Trefle en forme de filet.
V. *Trifolium filiforme.* 1326.
Trefle enterré.
V. *Trifolium subterraneum.* 1306.
Trefle fraise.
V. *Trifolium fragiferum.* 1320.
Trefle grêle.
V. *Trifolium gracile.* 1317.
Trefle hybride.
V. *Trifolium hybridum.* 1304.
Trefle incarnat.
V. *Trifolium incarnatum.* 1312.
Trefle jaunâtre.
V. *Trifolium ochroleucum.* 1313.
Trefle jaune des prés. Luserne en forme de houblon. Luserne à gousse réniforme.
V. *Medicago lupulina.* 799.
Trefle Melilot. Melilot ordinaire.
V. *Trifolium melilotus officinalis.* 1327.
Trefle nain.
V. *Trifolium procumbens.* 1325.
Trefle rameux.
V. *Trifolium spadiceum.* 1323.
Trefle rouge.
V. *Trifolium rubens.* 1307.
Trefle strié.
V. *Trifolium striatum.* 1319.
Trigonelle de Montpellier.
V. *Trigonella Monspeliana.* 1331.
Trique-madame. Sedon blanc. Trippe-madame.
V. *Sedum album.* 1173.
Troëne.
V. *Ligustrum vulgare.* 757.
Troschart des marais.
V. *Triglochin palustre.* 1330.
Tulipe jaune. Tulipe sauvage.
V. *Tulipa sylvestris* 1342.
Turquette velue.
V. *Herniaria hirsuta.* 537.

VALÉRIANE des boutiques.
V. *Valeriana officinalis.* 1363.

Valériane dioïque. Valériane des marais.
V. *Valeriana dioica.* 1362.
Valérianne rouge. Valériane des jardins.
V. *Valeriana rubra.* 1361.
Vallisnere en spirale.
V. *Vallisneria spiralis.* 1365.
Velar. Tortelle. Herbe-au-chantre.
V. *Erysimum officinale.* 444.
Velar en forme de cheiranthe.
V. *Erysimum cheirantoides.* 447.
Velar à feuilles de chicoracée.
V. *Erysimum hieracifolium.* 448.
Verge à pasteur.
V. *Dipsacus pilosus.* 406.
Verge d'or.
V. *Solidago virga aurea.* 1338.
Verge d'or du Canada. Vergerette canadienne.
V. *Erigeron canadense.* 433.
Vergerette âcre.
V. *Erigeron acre.* 434.
Vergette à odeur forte. Herbe de Beaufort.
V. *Erigeron graveolens.* 432.
Véronique à écusson. Véronique à petites feuilles.
V. *Veronica scutellata.* 1383.
Véronique à feuilles de basilic.
V. *Veronica ocymifolia.* 1394.
Veronique à feuilles de lierre.
V. *Veronica hederæfolia* 1390.
Véronique à feuilles de serpolet.
V. *Veronica serpillifolia.* 1380.
Véronique à feuilles de thym sauvage. Véronique romaine. Véronique à feuilles en grappes.
V. *Veronica acynifolia.* 1393.
Véronique à plusieurs fleurs.
V. *Veronica polyanthos.* 1389.
Véronique à trois feuilles.
V. *Veronica triphyllos.* 1391.
Véronique bâtarde.
V. *Veronica spuria.* 1377.
Véronique chenette. Véronique germandrée. Germandrée bâtarde.
V. *Veronica chamædrys.* 1386.
Véronique des boutiques. Thé d'Europe. Véronique mâle.
V. *Veronica officinalis.* 1379.
Véronique des champs.
V. *Veronica arvensis.* 1388.
Véronique du printems.
V. *Veronica verna.* 1392.
Véronique en épis.
V. *Veronica spicata.* 1378.
Véronique des montagnes.
V. *Veronica montana.* 1385.
Véronique rurale.
V. *Veronica agrestis.* 1387.
Véronique teucriete. Teucriete d'Allemagne.
V. *Veronica teucrium.* 1384.
Verveine des boutiques. Herbe sacrée.
V. *Verbena officinalis.* 1376.
Vesce à bouquets. Vesceron.
V. *Vicia cracca.* 1398.
Vesce bâtarde.
V. *Vicia hybrida.* 1405.
Vesce cendrée.
V. *Vicia incana.* 1399.
Vesce cultivée.
V. *Vicia sativa.* 1402.
Vesce des buissons.
V. *Vicia dumetorum.* 1397.
Vesce de nissole.
V. *Vicia nissoliana.* 1400.
Vesce des bleds.
V. *Vicia sagitalis.* 1401.
Vesce en forme de lathyrus.
V. *Vicia lathyroides.* 1403.
Vesce des haies.
V. *Vicia sepium.* 1407.
Vesce jaune.
V. *Vicia lutea.* 1404.
Vesce voyageuse.
V. *Vicia peregrina.* 1406.
Vigne.
V. *Vitis vinifera.* 1419.
Violette de février. Violier bulbeux. Campane ou Cloche blanche. Baguenaudier d'hiver. Perce-neige proprement dite.
V. *Galanthus nivalis.* 490.
Violette des marais.
V. *Viola palustris.* 1412.
Violette des montagnes.

V. *Viola montana.* 1415.
Violette de Rouen.
V. *Viola rothomagensis.* 1417.
Violette du chien. Violette sauvage.
V. *Viola canina.* 1414.
Violette hérissée.
V. *Viola hirta.* 411.
Violette odorante.
V. *Viola odorata.* 1413.
Viperine commune.
V. *Echium vulgare.* 413.
Visnage. Fenouil annuel. Curedent d'Espagne. Herbe aux gencives.
V. *Daucus visnago.* 396.
Volant-d'eau à epis.
V. *Myriophyllum spicatum.* 854.
Volant-d'eau verticillé.
V. *Myriophyllum verticillatum.* 855.
Vrai Ers. Lentille-ers. Ers commun. Faux orobe.
V. *Ervum ervilia.* 441.
Vulnéraire rustique.
V. *Antyllis vulneraria.* 88.
Vulpin articulé.
V. *Alopecurus geniculatus.* 53.
Vulpin des champs.
V. *Alopecurus agrestis.* 52.
Utriculaire commune. Lentibulaire.
V. *Utricularia vulgaris.* 1355.

YVRAIE délicate. Yvraie menue.
V. *Lolium tenue.* 769.
Yvraie ordinaire. Yvraie des bleds. Yvraie.
V. *Lolium temulentum.* 770.

FIN de la Table.

